

冬のお献立（十二月～二月末日を予定）

食前酒 オリジナルカクテル「雪花くゆき・ばな〜」

先付 羅臼産キンキのみぞれ蒸し

前菜 冬の旬食材を使った七種盛り

・海老真丈若菜あんかけ

・洞爺産黄ニンジンブリュレ仕立て

・虎杖浜産ドナルドサーモンの柑橘マリネ

・洞爺産カボチャの月冠く噴火湾産穴子のせく

・噴火湾産タコの白扇揚げ

・サロベツ産鴨肉のタタキ

・じゃがいもの南蛮炒り

先 椀 自社農園産大根とニンジンを使った粕汁

御造り 北海道産鯛と北海道産マグロの椿見立て

北海道産ウニ

北海道産ホタテの昆布炙

噴火湾産アンコウの炙り

焼 物 洞爺黒毛和牛ステーキく北海道産ネギとバルサミコソースく

強 肴 噴火湾産アンコウとカスベのほっぺを使った雪見トロトロ鍋

酢 肴 北海道産ブリとカブのおぼろまぶし

食 事 道産ブランド米「ゆめぴりか」の釜炊き

留 椀 なめこの赤出し

香の物 料理長手作り漬物五種盛り

デザート 洋と和の二段重

洋の重

・イチゴとベリーマリネのセフィナンシエ

・柚子のムースとホワイトチョコのケーキ

・エクレア

和の重

・洞爺産小豆を使ったゆり根ぜんざい

乃の風茶寮 料理長 矢代 照一 

※内容は仕入れ状況により一部変更させていただく場合がございます。