

秋のお献立（九月～十一月末日を予定）

食前酒 オリジナルカクテル「イチヨウの舞」

先付 キノコの香り焼き く柿味噌とポン酢の二種のタレでく

前菜 秋の旬菜和洋七種盛り

・伊達産鶏もも肉と栗のトマト煮

・カボチャと三色ニンジンの香草マリネ

・道南産アワビの小倉寄せ

・ズワイガニの東寺焼き

・里いものずんだ和え

・柿とハーブのコンポート

・銀杏の新引き揚げと木枯らしゴボウ

先 椀 釧路産メヌキの玄米揚げ く澄まし仕立てく

御造り 北海道産の恵み五種盛り

・噴火湾産ヒラメのライムメ

・函館産本マグロ

・釧路産サンマの木の葉造り

・苫小牧産ホッキ(炙りと生)

・日高産カスベ

焼 物 ホタテ真丈の銀聖包み焼き くウニソースと共にく

強 肴 洞爺産黒毛和牛のステーキ くキノコのバジルソースく

酢 肴 噴火湾産黒ソイの昆布メと長いものとんぶり和え く土佐酢掛けく

食 事 道産ブランド米「ゆめぴりか」の釜炊き

留 椀 名残ミョウガと小ネギの赤出し くかき玉仕立てく

香の物 料理長手作り漬物五種盛り

デザート 洋と和のスイーツ五種盛り

洋のスイーツ

・パンプキンスフレ

・抹茶のテリーヌ

・ジンジャー風味の洋梨コンポート

和のスイーツ

・ぶどうの白和えソース掛け

乃の風茶寮 料理長 矢代 照一 

※内容や産地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。