

# 冬のお献立

十二月〜二月予定

## 食前酒

洞爺の冬暮れ

## 前菜

赤貝とセリの真砂子和え

いぶし合鴨の蓮根はさみ

たぐり湯葉噴火湾産雲丹ソース掛け

タラバ蟹泡雪のせ

寒つばき

函館産イカの西京漬け

洞爺鱒のマリネ

青串打ち

## お椀

蕪摺り流し

## 造り

噴火湾産八角

苫小牧産北寄貝

噴火湾産鰯

函館産鮪

釧路産雲丹

## 焼物

羅臼産きんきの大原女焼き 酒粕ソース

## 凌ぎ

真狩産メイクインのバター煮

## 強肴

奥洞爺黒毛和牛ヒレ肉の網焼き

冬野菜と共に

## 酢物

鱒の昆布〆菊花押し

## 食事

空知産ゆめぴりか釜炊き

## 味噌汁

江差産生もずくの味噌汁

## 香の物

藤崎わさび園のわさび昆布

自家製煮梅

地元野菜の漬物色々

## デザート

百合根のお汁粉 苺寄せ 焼き菓子

乃の風特製ケーキ

ザレイクビューT O Y A 乃の風リゾート

和食料理長

矢代 照一

※仕入状況により変更の場合がございます。