

春の野あそび

食前酒

春かげろう

箸染め

新筍と岩海苔の梅わさびソース

前菜

芽キャベツ昆布茶マリネ
京ぶき酒盗香り漬け
山独活と蒨の薑の白正油漬け
羊蹄山麓の百合根の茶巾しぼり
小樽産春告魚の山椒煮
子持昆布かつお風味
噴火湾産春蛸の桜煮
オホーツク産ズワイ蟹のテリリーヌ
厚岸産白魚の香梅煮
板うに 花卉百合根

先椀

春やさい椀

お造り

噴火湾産松川鯿 根室産北寄貝
噴火湾産帆立 噴火湾産螺貝
函館産鮑

焼物

登別産さくらます バジル味噌焼き
稚内産タラバ蟹磯辺焼き

強肴

道産黒毛和牛のステーキ 春野菜を添えて
カムイミンタルの塩 巣立

酢鉢

洞爺湾わかさぎの南蛮漬け
薄みどり酢掛け

食事

上川産おぼろ月の土鍋焼き

香の物

登別藤崎わさび園のわさび昆布
季節の香の物

留椀

厚岸産あさりの赤出汁

デザート

わらび餅 黒みつ添え
パティシエ特製ケーキを2種

ザレイクビューTOYA乃の風リゾート

料理長 長谷川 敬

