

夕ぐりの夏洞爺

食前酒

夏点前

冷やし鉢

大沼産じゅんさいのみぞれ酢

お 碗

千歳鶴吟醸粕漬の
ベーコンとアスパラのスープ仕立て

八寸皿

胡瓜と蛸のくま笹味噌和え
洞爺産イタリアントマトの柚子胡椒マリネ
噴火湾産螺貝アボガド和え
のぐち北湯沢ファーム産長芋の雲丹焼
ピュアホワイト
余市産青梅水晶煮

噴火湾産牡丹海老

松前産鮑水貝風

洞爺産鱒

本日の活魚の洗い

焼 物

白老産姫ます塩焼き

強 肴

洞爺黒毛和牛の冷しやぶ

夏野菜とともに

留 鉢

刺身くらげと
さらしクジラの生姜風味

食 事

道南産ふっくりんこの土鍋焼き

味噌汁

茗荷と茄子の赤出汁

香の物

登別藤崎わさび園わさび昆布
自家製煮梅

洞爺産セロリ漬け

北湯沢産アロニア漬け

大根 人参 うりの塩麹漬け

デザート

かぼすのシャーベット
富良野産赤肉メロン
パティシエ特製ケーキ

料理長

長谷川

敬

