

洞爺の冬もんよう

食前酒

寒椿

先付

虎杖浜の焼たら子
生麩とアボガドの雪化粧

前菜

北海道産生ハムのユッケ風
紫芋のワイン蒸し
金柑と栗の密煮
干柿の道産クリームチーズ挟み
苫小牧産北寄貝のレモン蒸し
根室産わかさぎ山椒煮
千社唐の松前漬
伊達産牛乳の豆腐
伊達産人参のカステラ

吸い物

伊達地鶏つくねと今金ねぎの丸仕立て

お造り

函館産本鮪 日高産松川鰯
根室産生うに 旬の寒ぶり
本日の市場より一品

焼物

伊達産熟かぼちゃと噴火湾産蛸のグラタン
生姜風味あん
噴火湾産油子柚香焼

強肴

洞爺赤毛和牛のローストをしそ味噌ソースで
彩り野菜と共に

酢鉢

噴火湾産帆立と葡萄のみぞれ和え

お食事

道南産ふっくりんこ

香の物

郷土のお漬物色々
にしん漬 赤かぶ漬 わさび昆布

味噌汁

鮭三平仕立て

デザート

無花果ワイン蒸し
パティシエ特製ケーキを二種

ザレイクビューTOYA乃の風リゾート

料理長 長谷川 敬