

春のお献立〜春（三〜五月予定）

食前酒

花あかり

先付

白魚・鰯・数の子 酒粕の香りで

前菜

洞爺鱒のマリネ 菜の花黄味まぶし
芹と蛤の月冠梅味噌かけ
苺とアボカドの生ハム包み
タラバ蟹と胡瓜のゼリー寄せ
函館産独活レモン漬け 蝶々豆

お椀

オホーツク産 ブワイ蟹の真薯澄まし仕立て

お造り

津軽海峡産 本鮪
室蘭産 黒ソイ
噴火湾産 螺貝
紋別産 牡丹海老
羅臼産 海水雲丹

焼物

噴火湾産 あいなめ筍友皮焼き

凌ぎ

真狩産 メークインのバター煮

強肴

洞爺黒毛和牛ステーキ うぐいす山葵大根添え

酢の物

噴火湾産 帆立貝の酒蒸し 春の山菜と共に

食事

空知産「ゆめぴりか」釜焚き

留 椀

厚岸産 浅利の赤出汁

香の物

登別藤崎わさび園わさび昆布
地元野菜を使った漬物色々

デザート

室蘭うずら園の抹茶アイスクリーム
グレープフルーツ寄せ
小倉苺
乃の風特製ケーキ

和食料理長 矢代 照一 

※内容は仕入状況により変更する場合がございます。