

食事処「乃の風茶寮」冬

※二月末日までを予定

食前酒 淡雪

先付 函館産たまふくら大豆と厚岸産あさりの和え物

前菜 虎杖浜産タラコ煎餅

セリと赤貝の麦味噌和え

真狩産百合根の甘露煮 梅肉かけ

道産イクラとキュウイの博多

くわい木ノ芽味噌射込み・二味椎茸

白老マザーズエッグを使ったべっ甲玉子柚子見立て

先 椀 増毛産南蛮海老の手綱巻き 澄まし仕立て

洞爺産若芽・うぐいす菜・松葉柚子

造り 函館産鰯のタタキ・松前産鮑

函館産本鮪・噴火湾産鱈の昆布メ

虎杖浜産ドナルドサーモン

焼物 羅臼産キンキと

オホーツク産ズワイ蟹の焼目付 く長芋ソースく

強肴 洞爺黒毛和牛のステーキ く二種のソースでく

酢の物 海鮮巾着包み 黄味酢添え

食事 空知産「ゆめぴりか」釜焚き

留 椀 洞爺産水菜と焼き豆腐の赤出汁

香の物 登別藤崎わさび園わさび昆布

キャベツの新漬け・長芋梅昆布漬け

大根と人参の塩麴漬け・自家製煮梅

デザート 登別酪農館のアイスクリームと室蘭うずら園のアイスクリーム

白玉汁粉

乃の風特製ケーキ・焼菓子

ザレイクビューTOYA乃の風リゾート

和食料理長 矢代 照一



※仕入状況により内容の一部変更させて頂く場合がございます。