夏のお献立　（八月末まで予定）

食前酒　夏木立

先付　余市産甘海老と青菜のゼリー寄せ

前菜　羅臼産生雲丹のババロア風　蓮芋胡麻酢掛け
滝川産夏鴨のアスパラ巻　フォアグラ豆腐
ヤングコーン小川巻　西瓜サーモン
白老マザーズエッグを使った琵琶卵

先椀　中札内産枝豆の摺り流し

造り　函館産　本鮪　日高産　鮫鰈
日高産　螺の水貝　紋別産　牡丹海老
噴火湾産　水蛸の洗い
刺身醤油又は入り酒をつけてお召し上がり下さい

焼物　虎杖浜産銀鮭の子塩ふり焼

強肴　洞爺黒毛和牛ステーキ
赤ワインソース

酢の物　野付産帆立の洋菜巻き

食事　空知産「ゆめぴりか」釜焚き

留椀　大沼産じゅん菜の赤出汁

香の物　登別藤崎わさび園わさび昆布
自家製煮梅
地元野菜を使った漬物色々

デザート　伊達アレフ牧場のアイスクリーム
フルーツコンポート　アールグレイの香りで
焼菓子
乃の風特製ケーキ

※仕入れ状況により変更する場合がございます。

ザレイクビューTOYA乃の風リゾート
和食料理長　矢代　照一