

秋のお献立

(十一月末日までを予定)

食前酒

撫子

先付

干しぶどうと焼き穴子のりんご和え

前菜

そうめんいが揚げ栗渋皮煮

サーモン柿寿司

松葉むかご土佐煮

合鴨粟ロース焼き

海老松の実焼き

いちよう玉子

菊菜のムース

先碗

函館産 スズキ葛打ち 澄まし仕立て

造り

日高産 時鮭のルイベ

留萌産 柳の舞昆布メ

苫小牧産 北寄貝

石狩産 シャコ

積丹産 生雲

焼物

洞爺黒毛和牛の朴葉焼き

強肴

函館産鮑のオイル焼きアン肝添え 味噌バターソースと共に

酢の物

釧路産秋刀魚の南蛮漬け

食事

空知産「ゆめぴりか」釜焚き

留碗

大滝産なめこと三つ葉の赤出汁

香の物

登別藤崎わさび園のわさび昆布

矢代手作りのお漬物四種

デザート

南瓜ぜんざい

登別酪農館のアイスクリーム

乃の風特製ケーキ・小菓子

ザレイクビューーTOYA乃の風リゾート

和食料理長

矢代 照一

