

冬のお献立（二月末日までを予定）

食前酒 オリジナルカクテル冬銀河

先付 オホーツク産ズワイ蟹を使った二種の羽二重豆腐

前菜 豊浦産SPF豚の角煮パイ包み焼き

・セリ寄せ胡麻酢掛け

・金柑雪見掛け

・留寿都産サラダ切干大根のシーザードレッシング和え

・噴火湾産生タラコ時雨煮

・日高産銀聖のかぶら寿司

・日高産モツアレラチーズとドライトマトの白菜ルーラード

先碗 卯の花摺り流し

造り 羅臼産 目拔湯霜

・戸井産 本鮔

・噴火湾産 鱈の昆布メと真たち

・函館産 鮑

・根室産 鰯の炙り

焼物 羅臼産金々魚と洞爺産玉葱の煎り玉焼き

強肴 洞爺産黒毛和牛のステーキ

酢の物 伊達産鶏肉と苫小牧産北寄の黄味酢掛け

く 壮瞥産関果樹園の焼きりんご添えく

食事 北海道産「ゆめぴりか」釜焚き

留碗 揚げ湯葉と小葱の赤出汁

香の物 矢代手作りのお漬物四種

デザート 乃の風特製ケーキ

登別酪農館のアイスクリーム

百合根のお汁粉 小菓子

ザレイクビューTOYA乃の風リゾート

乃の風茶寮 料理長 矢代 照一



※仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。