

食事処乃の風茶寮 春

※五月末日までを予定

食前酒 春陽

先付 噴火湾産アブラコ焼き浸し 〳春の香りと共に〳

前菜 ぜんまいとつくしの白和え

筍木の芽まぶし竹紙揚げ

牛肉千社唐巻き

海老山葵風味漬け

蛤姿寿司・蛸桜煮・二色そら豆

先碗 えんどう豆の摺り流し

造り 紋別産 牡丹海老

函館産 本鮪

石狩産 鰾

野付産 帆立貝

根室産 ほっけの炙り

焼物 根室産 銀宝佑庵焼き

強肴 洞爺産黒毛和牛の西京焼き 〳春野菜と共に〳

酢の物 噴火湾産 松川鰯昆布〆のキウイ挟み

食事 空知産「ゆめぴりか」釜焚き

留碗 わらびと油揚げの赤出汁

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 桜シャーベット

矢代手作り和のスイーツ苺寄せ

乃の風特製ケーキ・小菓子

ザレイクビューTOYA乃の風リゾート

和食料理長 矢代 照一



※仕入状況により一部内容を変更する場合がございます。