

食事処乃の風茶寮 夏

※八月末日までを予定

食前酒 オリジナルカクテル 〓真夏の果実〓

先付 フォアグラ豆腐 大沼産順才添え

前菜 幌延産 合鴨実り焼き

噴火湾産 帆立翡翠揚げ

ほおずきトマト 堂茄子

噴火湾産 毛蟹の供和え

オクラの味噌漬け

茗荷の黄味寿司

先 椀 噴火湾産 穴子の葛打ち

造り 噴火湾産 毛蟹の洗い

函館産 本鮪

根室産 青ソイ

室蘭産 活たこの焼きちり

日高産 ツブの水貝

焼 物 虎杖浜産 山女魚の塩焼き

強 肴 奥洞爺黒毛和牛と新鮮野菜のマリアージュ

酢の物 噴火湾産帆立と苫小牧産北寄の鉄砲 辛子酢味噌添え

食 事 空知産「ゆめびりか」釜焚き

留 椀 網走産しじみの赤出汁

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 抹茶水ようかん

登別酪農館のアイスクリーム

乃の風特製ケーキ・ビスコッティ

ザレイクビューTOYA乃の風リゾート

和食料理長

矢代

照一



※仕入れ状況により一部内容を変更する場合がございます。