

食事処乃の風茶寮 秋

※十一月末日までを予定

食前酒

オリジナルカクテル「錦秋の宵」

先付

噴火湾産毛ガニの出汁割りしょうゆ温浸し

前菜

厚岸産アサリの白和え

北海道産穴子の煮奴

洞爺産野菜のクロスティーニ「カナッペ」

早来産生ハムと余市産洋梨のピンチョス

大滝産シイタケと道産チーズの博多焼き

サロベツ産合鴨の月冠

北海道産マグロの南蛮サラダ仕立て

先碗

大滝産マイタケの紅葉真薯澄まし仕立て

御造り

噴火湾産活ボタンエビ

苫小牧産ホッキ

噴火湾産アンコウの霜ふり

北海道産ブリ

釧路産サンマの炙り

焼物

日高産ブランド秋鮭「銀聖」のほぐしホタテ包み焼き

強肴

洞爺産黒毛和牛のステーキ彩り野菜添え

酢肴

北海道産イクラとホタテの黄味酢和え

食事

北海道産ブランド米「ゆめぴりか」の釜炊き

留碗

洞爺産焼き茄子と名残ミョウガの赤出し

香の物

料理長矢代照一の手作り漬物四種盛り

登別藤崎わさび園のわさび昆布

デザート

料理長矢代照一の手作りカステラ

手作りみたらし団子

栗ぜんざい登別酪農館のバニラアイス添え

パティシエ高橋の特製ケーキ

ザレイクビュー TOY A 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。