

春のお献立（〓五月末日を予定）

食前酒 オリジナルカクテル 春姫

先付 占冠産落と筍の鳴門巻き 蛸の桜煮と共に

前菜 ・そら豆はくろう漬け

・手作り海鮮三色団子

・伊達産下仁田葱の白ワイン煮

・噴火湾産たらこの湯引き

・サロベツ産合鴨アスパラ巻き山葵の風味で

・浜中産帆立の若草焼き

・札幌黄たまねぎのロースト

・増毛産南蛮海老と上磯産独活の博多

先 椀 小蕪の桜麩射込み 澄まし汁仕立て

造 り ・噴火湾産 春鰾

・増毛産 牡丹海老

・松前産 本鮔

・噴火湾産 手綱サヨリ

・厚岸産 北寄貝の炙り

焼 物 噴火湾産あぶらこ焼き付け

強 肴 はこだて大沼黒牛のステーキ

酢 の 物 北海道産白魚の酒蒸し

食 事 北海道産「ゆめぴりか」釜炊き

留 椀 噴火湾産帆立稚貝の赤出汁

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点

デザート ・室蘭うずら園の抹茶アイス

・北海道産百合根の羊羹・桜餅

・乃の風特製ケーキ

乃の風茶寮 料理長 矢代 照一



※内容は仕入れ状況により一部変更させて頂く場合がございます。