

夏のお献立（六月〜八月末日を予定）

食前酒 オリジナルカクテル「ひまわり」

先付 和え物三種食べ比べ

- ・北海道産とうもろこしの白和え
- ・伊達産鶏もも肉の木の芽味噌和え
- ・噴火湾産フカヒレ真砂子和え

前菜 夏めく涼風色彩七種盛り

- ・北海道産牛もも肉の生ハムハーブの香り
- ・北海道産枝豆しぼり
- ・北海道産マグロのマリネ
- ・自社農園産茄子の冷やしゴマクリーム掛け
- ・紅鮭サクラランボ
- ・オロフレトマト帆立射込み
- ・じゃが芋とパプリカの暁寄せ

先付 噴火湾産アナゴとじゅん菜の澄まし仕立て

御造り 噴火湾タコの水貝風

函館産アワビ

厚岸産シマエビ

北海道産大助のルイベ

噴火湾産松皮カレイのうす造り

焼物 道産水草カレイの紫蘇焼き

強肴 熟成洞爺産黒毛和牛ロースト

酢肴 道産魚介三種と夏野菜の黄味ソース

食事 道産ブランド米「ゆめぴりか」の釜炊き

留椀 新じゃが芋の赤出し

香の物 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 甘酒で作ったオリジナルかき氷

乃の風女性パティシエ手作りケーキ

・マンゴーとヨーグルトのケーキ

・シヨコラタルト

・ピスタチオのショートケーキ

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いただく場合がございます。