

inankur

山花

花冷えの温泉街

うるいと桜海老の浸し 東京独活のマリネ 桜鱈の田楽路の塔の香り
ホワイトアスパラの明太子マヨネーズ 蕨とゼンマイのナムル
アボカドと海老のクリームチーズ和え 蛤酒蒸し

水揚げに賑わう港

本日のお刺身四種

あしらひ一式

春の雲海と大雪山

道産四元豚低温調理燻製 彩り野菜添え

春の漁港風景

北海道の貝類サフラン煮

朝霧の牧場

十勝彩美牛すきやき鍋 野菜いろいろ
生玉子 わたあめ

田植えを待つ田園

東川産ゆめぴりか ちりめん山椒
漬物三種
止め椀 蕨 油揚げ 小葱

春の香り立つ山と川

旭川オーガニック牛乳と桜のプリン桜ソース
季節の果物

ホテル大雪 ONSEN&CANYON RESORT

総料理長 村松昌彦

Restaurant
inankur