

inankur

雲水



## 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 桜鱒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ス 蕨とゼンマイのナムル  
アボガ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

あしらい一式

## 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

きんきとオマール海老のポアレ 添え野菜  
アクチエトオマールクリームソース

## 朝霧の牧場

富良野和牛ヒレ肉とロース食べ比べ  
添え野菜 薬味三種

## 田植えを待つ田園

東川産ゆめぴりか ちりめん山椒  
漬物三種盛り  
止め椀 露 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