



花
和房ダイニング季饗庵

おしながき

先付け 白子豆腐 雲子 酢橘 ちり酢

前菜 ずわい蟹菊花和え 柿とこんにゃくの白和え

菊かぶら 蟹絹田巻き黄味酢 菜の花煎り玉まぶし

黒豆松葉 帆立北海焼き 海老百合根茶巾絞り

御造り 鎌倉盛り 本日の御造り四種 あしらい一式

御椀 蟹味噌豆腐 蟹身 花人參 三つ葉

御凌ぎ 大雪サーモン棒寿司 白板昆布 生姜甘酢漬け

台の物 道産目抜きのお味噌仕立て鍋 高砂酒造酒粕使用

白菜 水菜 しめじ 豆腐 花人參

強肴 厳選道産和牛ロース 焼きしゃぶ

添え野菜 胡麻だれ ポン酢 薬味

御食事 東川産ゆめぴりか ご飯のお供

香の物 三種盛り合わせ

止め椀 焼き舞茸 油揚げ 小葱

甘味 十勝粒あんプリン

季節の果物

総料理長 村松昌彦



ホテル大雪
ONSEN & CANYON RESORT