

inankur

雲水

緑色に色づき始める層雲峡

拾草焼き 筍クリームチーズ和え  
桜鱈の露の塔味噌田楽焼き 蛸と独活の梅酢和え  
胡麻豆腐青竹流し 三色花見団子

春の漁港の風景

本日のお刺身四種 あしらい一式

朝靄の湖畔で羽を休める渡り鳥

滝川産合鴨燻製ロースト 彩り野菜

春の木漏れ日に佇むかごめ達

蝦夷鮑と帆立のソテー 肝バターソース 添え野菜

春の朝と放牧

道産和牛ヒレ肉の網焼き 添え野菜 薬味三種

田植えの支度を始める東川

東川産ゆめぴりか ご飯のお供  
香の物 三種盛り  
止め椀 露 油揚げ 小葱

春香る北海道

桜アイス 季節の果物  
本日の焼き菓子

ホテル大雪 ONSEN&CANYON RESORT

総料理長 村松昌彦