

inankur

雲水

雪明かりに照らされた層雲峡

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

夜明けの漁港

本日のお刺身四種 あしらひ一式

雪原に変わった畑

道産ジャガイモと南瓜のニョッキクリーム煮

ベーコン ほうれん草 しめじ

港町、磯の香り

北海道バイヤベース

帆立 北海縞海老 鮫鱈 浅蛸

冬の酪農風景

子羊とフォアグラのパイ包み焼き

トリュフマデラソース 添え野菜

雪倉に眠る米俵

東川産ゆめぴりか ご飯のお供

香の物 三種盛り

止め椀 焼き舞茸 油揚げ 小葱

春を待つ十勝平野

十勝粒あんプリン

季節の果物 本日の焼き菓子

ホテル大雪 OONSEN&CANYON RESORT

総料理長 村松昌彦

Restaurant

inankur