

i n a n k u r

山花



秋色に染まる層雲峡

落葉きのこの羹和え天くこの実 無花果ワイン煮 絹かづき田楽
きのこことチーズのキッシュ オ巻き海老の芝煮
果の白和え伊賀栗盛り 紅葉人参 蓮根せんべい

すすき丘から見下ろす港町

本日のお刺身四種 あしらひ一式

秋空と農村の風景

上川チーズ工房フロマージュチーズと百合根のキッシュ
帆立 ピンクペパー オリーブオイル

湖に映る紅葉と大雪山

大雪サーモンのニエル 季節の野菜添え
ビーフとズッキーニ色ソース

秋の放牧 酪農の朝

白老牛ローズ網焼き
舞茸 ズッキーニ インカの目覚め パプリカ 薬味三種

錦秋に輝く田園

東川産ゆめりか ご飯のお供
香の物 三種
止め椀 愛別産なめこ 大根おろし 小葱

木枯らしに乘る秋の香り

北海道産南瓜ソース
余市林檎のコンポート 焼き菓子

ホテル大雪 ONSEN&CANYON RESORT

総料理長 村松昌彦