

inankur

雲水

Restaurant

秋色の層雲峡

栗白和え伊賀栗盛り 秋刀魚の柚庵焼きずわい蟹 菊花え
鶏玉子柿見立て 百合根茶巾しぼり
牡蠣の時雨煮 菊花大根 蓮根せんべい

かごめの鳴き声と磯の香り

本日のお刺身四種 あしらひ一式

収穫ににぎわう畑

中札内地鶏と旭川薩摩芋のポタージュ フライドオニオン

港町のぬくもり

北海道コトリヤード 目抜き浅利 帆立 北海編海老

朝霜と放牧の風景

北海道産和牛ヒレ肉網焼き 添え野菜
薬味 山わさび ハーブソルト 檸檬

黄金色に実る稲穂と田園

東川産ゆめぴりか ご飯のお供

香の物 三種盛り

止め椀 愛別なめこ茸 油揚げ 小葱

落ち葉の絨毯と山の恵み

栗とレーズンのムースパニラ風味

季節の果物

ホテル大雪 ONSEN&CANYON RESORT

総料理長 村松昌彦

