



花
雪
和房ダイニング季饗庵

おしながき

先付け 春キャベツと桜海老の煮浸し

こごみ含ませ 浅蛸

前菜 蛤若草焼き 筍クリームチーズ和え

桜鱒の路の塔味噌田楽焼き 蛸と独活の梅酢和え
胡麻豆腐青竹流し 3色花見団子

御造り 鎌倉盛り 本日の御造り四種 あしらひ一式

御椀 金目鯛潮汁 青のり 蓴菜 三つ葉

煮物 海老真丈と茄子の揚げだし オクラ含ませ 白髪葱

強肴 鱈場蟹と帆立の網焼き 添え野菜

バター レモン 柚子胡椒

台の物 道産黒毛和牛すき焼き 玉葱 長ねぎ 春菊

焼き豆腐 白滝 生玉子

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 路と油揚げ 小葱

甘味 桜アイス 桜ソース

季節の果物

総料理長 村松昌彦



ホテル大雪
ONSEN & CANYON RESORT