

inankur

山花

© 2000 inankur



夏、彩豊かな北海道

鰻有馬煮 真鳥賊 蕨焼き トマト蒸し
ほおずき盛り ささぎずんだ和え 小メロン塩麴漬け
帆立マリネ ししとう子持ち

潮の香りとがけめの鳴き声

米鉢盛り 本日のお刺身四種 あしらひ一式

北海道、新緑の丘からの恵

ホワイトアスパラごじやが芋のビシソールズ ホリデーオイル

夏の青空と放牧の風景

道産三元豚のロースト
添え野菜 粒マスタードソース 添え ハーブソルト

道東の港にそよぐ涼風

海鮮トマト鍋 厚岸産浅利 帆立 ベーナ貝 目抜き
ブロッコリー 芽キャベツ 小玉葱 マッシュルーム クレソン

水田の水面に映る大雪山

東川産ゆめぴりか ご飯のお供
香の物 三種
止め碗 茄子と小葱の味噌汁

盛夏、北海道の香

上川チーズムースカッパソーダ
季節の果物 本日の焼き菓子

ホテル大雪山 ONSEN&CANYON RESORT

総料理長 村松昌彦