

i n a n k u r

雲水

夏、彩豊かな北海道

鱈有馬煮 真鳥賊焼き トマト蒸し
ほおずき盛り ササギずんだ和え 小メロの塩麹漬け
帆立マリネ ししとう子持ち

潮の香りとがこめの鳴き声

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

ホワイトズンぶどうが羊のどらみーず オリーブオイル

富良野、夏の青空と放牧の風景

富良野和牛ポア 赤ワインとベルサミのソース 添え野菜

朝靄のオホーツク

タラバ蟹と帆立の洋風フレンチ蒸 野菜いろいろ

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 三種盛り
止め挽 茄子と小葱の味噌汁

盛夏、北海道の香

上川チーズムース スイーツコース
季節の果物 本日の焼き菓子

ホテル大雪 ONSEN & CANYON RESORT

総料理長 村松昌彦