

MENU

《前菜盛り合わせ》

アンコウの煮凍りと肝ボン酢
帆立貝・サクラマスタルタルにビネガーでマリネした卵黄
由栗いも クリームチーズ和え
北寄貝 酢味噌和え

《実演料理》

味噌とヨーグルトでマリネした
名寄天牛ロースのローストビーフ

サメガレイしゃぶしゃぶ
越冬キャベツ・ボン酢

ホテル自家製
古川農場豚ロースハム・ベーコンのステーキ

《冷製料理》

お造り盛り合わせ
(サメガレイ・サクラマス・帆立貝)
わさび・三升漬

古川農場豚ロース・バラ肉を
ホテル伝統のレシピで仕上げたロースハム
グリビッシュソース

ニシン切り込み・由栗いも・越冬キャベツのマリネサラダ

ニシンの棒寿司

《温製料理》

アンコウと帆立貝のスパイス揚げ

古川農場豚バラ肉の辛味噌炒め 越冬キャベツ添え

古川農場豚ロースの湯引き 香味ソース

蘭越産ゆめぴりかの玉子炒飯に
スープとお好みのトッピングで
(蝦夷鹿・帆立・サクラマス・ニシン切り込み)

帆立貝と北寄貝のフライ
越冬キャベツのコールスロー タルタルソース

蝦夷鹿もも肉ロースト
ソースグランヴヌール アロニアを加えて

ニシン切り込み・ブルーチーズのリゾットを
パルミジャーノレッジャーノで仕上げ

土鍋で炊き上げた蘭越産ゆめぴりか
根室産鮭山漬けのおむすび
(鯖マヨネーズ「函館水産高校」・鮭山漬け)

由栗いもの焼きいも天ぷら

ごっこ汁

《デザート》

きつまいものブリュレ

レアチーズとアロニアのアクセント