

夏のお献立<朝食>

食事処「蔵」

朝のお飲み物

のぐち北湯沢ファーム産とまとジュース 登別牛乳 100%オレンジジュース

*上記メニューからお1つお選び下さい

サラダ

北海道産グリーンリーフ 伊達産紅芯大根 レッドオニオン

パプリカ ブロッコリー 貝割れ大根 自社農園産トマト&ジャガイモ

～自社農園のぐち北湯沢ファーム産とまとジュースのドレッシングでお召し上がり下さい～

小鉢盛り合わせ

北海道産イカソーメン造り とろろ芋&あおさ海苔

海藻と胡瓜のシラス和え たらこ オクラの胡麻和え

焼き物

料理長特製の出汁巻き卵 黒ソイ漬け焼き 大根おろし はじかみ

鍋物

室蘭ないとう豆腐店の木綿豆腐を使用した「湯豆腐」

伊達産ホウレン草 人参 大根 豆苗

～ポン酢でお召し上がり下さい～

食事

北海道産ブランド米「ふっくりんこ」

味噌汁 蟹 ふのり ネギ

～納豆・焼き海苔もご用意しております ご希望の方は卓上の呼び出しベルでお知らせ下さい～

パン

クロワッサン 富良野産ハスカップジャム

香の物

登別藤崎わさび園のわさび昆布

北海道産ニンジン漬け 胡瓜の生姜漬け

デザート&コーヒー・紅茶

函館産牛乳使用ヨーグルト 蜂蜜 北海道産メロン キウイ オレンジ マンゴー パイン

抹茶ゼリー～北海道産白豆のソース&北海道産きな粉で～

オリジナルコーヒー、紅茶（アールグレイ・ダーズリン）

2021年6月8日

登別 石水亭 和食料理長 岩館 稔

冬のお献立<夕食>

食事処「蔵」

食前酒

オリジナルカクテル

～翠緑～

先付

北海道産とうもろこしのヴルーテ クミンオイルとオレンジの香りのエキューム
早来産生ハムとグリッシーニ

前菜

青ツブ貝の土佐煮 サーモンのアスパラ巻き 中札内産枝豆の煮凝り
甘海老の塩茹で うなぎの蒲焼手毬寿司 長茄子の揚煮

先椀

北海道産焼きアイナメと素麺の澄まし汁 ひょうたん人参 三つ葉 柚子

お造り

北海道産のお刺身5種盛り

白老産ドナルドサーモン～土佐醤油と共に～ 噴火湾産黒ソイ～煎り酒醤油と共に～
北海道産牡丹海老～煎り酒醤油と共に～ 噴火湾産鮭の赤身～土佐醤油と共に～
北海道産北寄貝～煎り酒醤油と共に

揚げ物

夏の天麩羅盛り合わせ

エビ～カムイ・ミンタルの塩で～ ヤマメ～天つゆで～
大葉梅包み揚げ～レモン塩で～ インゲン～レモン塩で～
カボチャ～カムイ・ミンタルの塩で～

鍋物

豊浦産豚肉と登別藤崎わさび園の「わさび鍋」

モロヘイヤ 水菜 エノキ 登別藤崎わさび園の鬼づけ
～お手元のわさびをお好みの量、お鍋に入れてお楽しみ下さい～

強肴

登別産黒毛和牛の北海道産熊笹の香り焼き

北海道産ジャガイモ「きたあかり」 ズッキーニ ミニトマト エリンギ
～自家製マスタードポン酢 熊笹塩でお召し上がり下さい～

食事・留椀・香の物

北海道産ブランド米「ふっくりんこ」の釜炊き ジュンサイの赤だし
ミョウガ漬 水菜漬 伊達産アロニアと大根の甘酢漬 行者にんにく割干漬

デザート&コーヒー・紅茶

料理長特製あんみつ仕立て アングレーズソース 白玉 十勝産小豆

アールグレイティーのジュレ 北海道産ハスカップ 白桃

石水亭オリジナルパウンドケーキ 生姜のチュイール

オリジナルコーヒー・紅茶(ダーズリン・アールグレイ)

地元虎杖浜のはしもと珈琲館自家焙煎豆を使用したカフェオレ

2021年6月7日

登別 石水亭 和食料理長 岩館 稔