

あなたの気遣いが、みんなの安心につながります。
どうか、自席以外でのマスク・ビニール手袋の着用をお願い致します。
また、お客様同士での前向きな密回避もお願いします。

冬のお献立<夕食> 居酒屋風おばんざい「桜房」

【食前酒】

まずは乾杯！「ひと口氷点下ビール」

もしくは

「冬をつぶつぶみかんスカッシュ」（ノンアルコール）

【海鮮シーザーサラダ】

料理長特製「シーザー<サーモン>サラダ」～ベジ・ファースト（最初に野菜を…）～

～虎杖浜産ドナルドサーモン・リーフレタス・

自社農園のぐち北湯沢ファーム産ミニトマト&じゃがいも・

黄パプリカ・タマネギ・ブロッコリー・ピーツ・

温泉卵・ベーコン・クルトン入り～

【居酒屋メニュー&おばんざい 12 選】

1 胡桃豆腐	2 油淋鶏	3 厚焼き玉子	4 閻魔大王煮	5 キュウリ漬け	6 海苔巻き
7 タコ	8 エビ	9 よだれ豚	10 枝豆かき揚げ	11 ちくわ	12 バタポン炒め

- 1 ロープウェイで“のぼりべつクマ牧場”に行きましたか？ヒグマの好物“胡桃”を使った「手作り胡桃豆腐」
- 2 登別に「罫(さえずり)や 絶えず二三羽 こぼれとび」と詠んだ高浜虚子の句碑あり…飛べない鶏肉の「油淋鶏」
3 登別温泉の地ビールと一緒にいかがですか……夜は“出汁巻き玉子”ではなく「厚焼き玉子」
- 4 閻魔堂の“閻魔大王からくり山車”は無料で鑑賞できますよ……「コンニャク&タケノコの閻魔大王ピリ辛煮」
- 5 定山溪温泉・河童伝説×登別温泉・鬼伝説…「河童の好物“キュウリ”を鬼が好きな日本酒“鬼ころし”で漬けました」
- 6 登別を訪れる外国人観光客数ベスト3の常連国・韓国……「韓国風キムチ入り海苔巻き(韓国海苔使用)」
- 7 水族館“登別マリンパークニクス”でタコは泳いでいるのかなあ……「茹でタコの酢味噌和え」
- 8 美しく、透明で、神秘的な湖“倶多楽湖(くつたらこ)”……「エビ&ブロッコリーのタラコクリーム和え」
- 9 童話作家・浜田広介の児童文学『泣いた赤鬼』をモチーフに考えました……タレが決め手の「カリカリよだれ豚」
- 10 湯沼“大正地獄”では湯の色が七色に変わること知られています……「枝豆&野菜のカラフルかき揚げ」
- 11 登別温泉郷の湯の守り神“湯鬼神”。緑色の金棒は金運上昇の効験あり…金運を呼ぶ「ちくわのカレー風味磯辺揚げ」
- 12 野口観光は登別市の隣町・伊達市で農園を経営…「自社農園産じゃがいも&エリンギ・ベーコンのバターポン酢炒め」

【お造り】

<料理長こだわり調味料でいただく北海道産の刺身3種盛り>

北海道産カレイの昆布ダマ～料理長特製煎り酒で～

北海道産ホッキ～サクサク醤油で～

北海道産ソイ～刺身醤油&わさびで～

北海道産カレイの昆布ダマ	北海道産ホッキ サクサク醤油添え	北海道産ソイ わさび添え
--------------	---------------------	-----------------

料理長特製煎り酒	刺身醤油
----------	------

※裏面もご覧下さい。

【天ぷら&かき揚げ】

※注文デリバリー料理(食券制)です。

ご希望の方は、卓上の呼び出しベルでお知らせ下さい。作り立て!でお届けします。

<揚げ立て!山海の天ぷら&かき揚げ5点盛り>

エビの天ぷら~料理長特製天つゆで~

アンコウの天ぷら~料理長特製天つゆで~

ゴボウの天ぷら~わさび塩で~

長いもの天ぷら~レモン塩で~

メカブ&タマネギ・ニンジンのかき揚げ~カムイ・ミンタルの塩で~

【赤鬼ステーキ】

お好きな時に点火棒で着火してお召し上がり下さい。食べ終わったら、お手元の火消し蓋を使って火を消して下さい。

自分で焼いて食べる「セルフ式道産黒毛和牛薄切りステーキ」

~タマネギ・自社農園のぐち北湯沢ファーム産じゃがいもで作った「チーズ入りマッシュポテト」添え~

羅臼の塩	野口観光オリジナル 「北海道タマネギ&マスタードソース」	網走産山わさび
------	---------------------------------	---------

【ごはん・留碗・香の物】

※注文デリバリー料理です。

ご希望の方は、卓上の呼び出しベルでお知らせ下さい。作り立て!でお届けします。

北海道ブランド米「ふっくりんこ」の熱々!ごはん

赤出汁(しじみ・ワカメ・三つ葉入り)

<香の物&ごはんのお供5点盛り>

山ウドの味噌漬け

長いもの酢漬け

登別・藤崎わさび園の「わさび昆布」

鮭&大根のはさみ麴漬け

カブのたまり漬け

山ウドの味噌漬け	長いもの酢漬け	わさび昆布	鮭&大根のはさみ麴漬け	カブのたまり漬け
----------	---------	-------	-------------	----------

<プチバイキング>

お好きな料理を好きなだけ!

【旅館風おばんざい】

カスベの煮付け

昭和懐かしポテトサラダ~大根のたまり漬け入り~

水菜&お揚げの炊いたん

【海鮮茶碗蒸し】

熱々!ホタテ出汁べっ甲餡かけ「噴火湾産灯台ツブ貝の茶碗蒸し」

【鍋】

前浜で獲れた「タラ&日替わり雑魚貝3種の漁師鍋<キムチ味>」

~辛いと思われる方は、別添え調味料「シュレッドチーズ」を入れるとマイルドになります~

【デザート&フルーツ】

胡桃&チョコのパウンドケーキ　ホワイトモンブランロールケーキ

野口観光オリジナル「バスク風チーズケーキ」　野口観光創業者が愛した「白玉ぜんざい」(十勝産小豆使用)

赤いベリーのゼリー

マンゴー　リンゴ　オレンジ

【ドリンク】

100%パインジュース　巨峰カルピス　黒ウーロン茶

オリジナルコーヒー　紅茶(ダーズリン・アールグレイ)　ジャスミンティー　煎茶

登別 石水亭 和食料理長 岩館 稔

あなたの気遣いが、みんなの安心につながります。
どうか、自席以外でのマスク・ビニール手袋の着用をお願い致します。
また、お客様同士での前向きな密回避もお願いします。

冬のお献立<朝食>
居酒屋風おばんざい「桜房」

【朝の重箱ごちそう料理】

3色きんぴら 長いも・ゴボウ・ニンジン 壬生菜&お揚げの 炊いたん まるでお肉みたいな 高野豆腐の唐揚げ	北海道産ソイの西京焼き ～はじかみ・大根おろしと共に～	出汁巻き玉子 料理長特製のかつお出汁& 薄口醤油使用
豚肉&大根の 柔らか煮込み	切り干し大根&ハムの 洋風和え 春菊&エノキダケの 胡麻和え 鶏もも肉&しめじの バター醤油炒め	朝のお造り 北海道産タラの昆布メ&タコ ～わさび醤油で。海の宝石・ 大葉・レモン添え～

【朝の湯豆腐小鍋】

お好きな時に点火棒で着火してお召し上がり下さい。
食べ終わったら、お手元の火消し蓋を使って火を消して下さい。

朝の湯豆腐小鍋

～冬はスタチ湯豆腐～

室蘭・内藤豆腐店の木綿豆腐・スタチ・ニンジン・しめじ

<注文メニュー>

「青鬼カレー丼にするか？ 赤鬼カレー丼にするか？」

※カウンターコーナーでご注文下さい。少々お時間をいただきます。

天国に一番近い？

青鬼カレー丼(中辛)

VS

地獄に一番近い？

赤鬼カレー丼(辛口)

※裏面もご覧下さい。

＜プチバイキング＞

お好きな料理を好きなだけ！

【サラダ】

豊富な鉄分で貧血を改善！「水菜」

硫化アリルで血液の循環を改善！「オニオンスライス」

鉄・ビタミンC・葉酸で貧血を改善！「サラダほうれん草」

赤色成分リコピンが老化を予防！「自社農園のぐち北湯沢ファーム産ミニトマト」

紫ニンジン&ちくわ・なめ茸のシャキシャキサラダ

キャベツ&ハム・チーズの和風ドレッシングサラダ

【旅館風おばんざい】

わかさぎの南蛮漬け

昆布&さつまあげの生姜炒め煮

【肉じゃが】

肉じゃが発祥の地のひとつ「京都府舞鶴市の肉じゃが」

【ごはん】

北海道ブランド米「ふっくりんこ」の熱々！ごはん

【漬物&ごはんのお供】

白菜&柚子の塩漬け

大根&アロニアの甘酢漬け

リンゴの手作りピクルス(白桃酢)

梅干し タラコ

登別・藤崎わさび園の「わさび漬け」

【温泉宿の定番】

野口観光オリジナル納豆 焼き海苔 温泉卵

昔懐かし「のりたまご」

【味噌汁】

北海道産大豆・お米・塩で作った「野口観光こだわり味噌汁」(刻みマイタケ・青さ海苔・カイワレ大根)

【フルーツ&ヨーグルト】

キウイフルーツ パイナップル

ピンクグレープフルーツ

北海道のプレーンヨーグルト～果肉入りブルーベリーソース～

【デザート】

巨峰ロールケーキ

野口観光オリジナル「ナッツ入りブラウニー」

アセロラゼリー

【ドリンク】

100%オレンジジュース ソフトカツゲン のぼりべつ牛乳 黒ウーロン茶

オリジナルコーヒー 紅茶(ダーズリン・アールグレイ) ジャスミンティー 煎茶

登別 石水亭 和食料理長 岩館 稔