

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。

2022 夏のお献立＜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
「生搾りレモンスカッシュ」（ノンアルコール）

【サラダ】

「海鮮シーザーサラダ」～ベジ・ファースト（最初に野菜を…）～
～炙りホタテ（噴火湾産ベビーホタテ）・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・大根・
温泉卵・ベーコン・クルトン入り～

【居酒屋メニュー&創作おばんざい 12 選】

＜登別&登別周辺の観光コンテンツ等をモチーフにした、読んで味わうストーリーフード＞

1. のぼりべつ酪農館×豆料理／居酒屋メニュー定番の枝豆とチーズがドッキング「枝豆&チーズのオリーブオイル和え」
2. 登別・藤崎わさび園×タコ料理／人気商品“鬼づけ”使用…「噴火湾産タコの唐揚げ～鬼づけ添え～」
3. ノーザンホースパーク×豚肉料理／牧草ロールは馬のご馳走「豚バラ肉&水菜・大葉の牧草ロール焼き～梅ダレ味～」
4. 登別原始林×山菜料理／リスや野鳥も木の実を食べているのかな…「わらびの味噌よごし～木の実のアクセント～」
5. 赤鬼像×キムチ料理／登別東IC出口の歓迎赤鬼像のパワーの源は真っ赤なキムチ？「マグロ&キムチのユッケ風」
6. 厚真町×鶏肉料理／厚真町はハスカップの生産日本一の町…「ハスカップソースで食べるサラダチキン」
7. 室蘭市×豆腐料理／室蘭・ないとう豆腐店の絹ごし豆腐を使用…「オクラ&ゴーヤの夏の白和え」
8. 伊達市大滝区×キノコ料理／大滝地区はキノコで有名…「なめ茸&壬生菜・糸カツオの京風おばんざい」
9. 洞爺湖町×洋の一品／洞爺湖町はセロリの生産北海道ナンバーワン…「牛肉&セロリ・黄パプリカの黒コショウ炒め」
10. 虎杖浜×卵料理／虎杖浜地区は北海道内でも有数のタラコ加工の名産地…「タラコ入り厚焼き玉子」
11. 広州市×ちくわ料理…登別市と中国・広州市は友好都市の調印をして 20 年…「ちくわ&ニンジンの中風春雨」
12. 白老町×キュウリ料理／隣町・白老町の名前の由来はアイヌ語の“シラウオイ”…「キュウリ&ワカメ・しらすの酢の物」

1. 枝豆	2. 唐揚げ	3. 豚肉	4. わらび	5. マグロ	6. 鶏肉
7. 白和え	8. なめ茸	9. 牛肉	10. 玉子焼き	11. 春雨	12. 酢の物

【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＞
北海道産石ガレイの昆布〆～料理長特製煎り酒で～
虎杖浜産ドナルドサーモン～サクサク醤油で～
北海道産ブリ～刺身醤油&わさびで～

北海道産石ガレイの昆布〆	虎杖浜産ドナルドサーモン サクサク醤油添え	北海道産ブリ 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】

※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5点盛り＞

エビの天ぷら～料理長特製天つゆで～

ヤマメの天ぷら～料理長特製天つゆで～

アスパラの天ぷら～わさび塩で～

とうもろこしの天ぷら～レモン塩で～

メカブ&タマネギ・ニンジンのかき揚げ～カムイ・ミントルの塩で～

【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」

～ズッキーニ・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～

宗谷の塩	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(アサリ・布海苔・三つ葉入り)

＜香の物&ごはんのお供5点盛り＞

行者ニンニクの醤油漬け

セロリのたまり漬け

登別・藤崎わさび園の「わさび昆布」

イカの三升漬け

ミョウガの甘酢漬け

行者ニンニクの醤油漬け	イカの三升漬け	わさび昆布	セロリのたまり漬け	ミョウガの甘酢漬け
-------------	---------	-------	-----------	-----------

＜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】

クロガレイの煮付け

昭和懐かしポテトサラダ～たくあん入り～

ナス&身欠きニシンの炊いたん

【海鮮茶碗蒸し】

熱々！ホタテ出汁べっ甲餡かけ「噴火湾産ツブ貝の茶碗蒸し」

【鍋】

前浜で獲れた「ソイ&日替わり雑魚貝3種の漁師鍋<塩味>」

～別添え調味料「ごま油」はお好みで～

【デザート&フルーツ】

抹茶ロールケーキ 北海道産マスカルポーネチーズで作った「特製ティラミス」

北海道産黒豆きな粉&抹茶のわらび餅

メロンゼリー 野口観光創業者が愛した「白玉ぜんざい」(十勝産小豆使用)

マンゴー ハニーデューメロン 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(ダージリン・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。

2022 夏のお献立＜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 ～アスパラ・ゴボウ・ニンジン～ エビ&ズッキーニ・ 黄パプリカのオイスター炒め 万願寺とうがらしの アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ	北海道産ブリの照り焼き ～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
ナス& スナップエンドウ・ トマトの冷やし鉢	アサリ&ゴボウの 柳川風 いんげん&キュウリの胡麻和え 冬瓜&とうもろこしの 鶏そぼろあんかけ	朝のお造り 北海道産銀ホタテの炙り&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
～夏はトマト湯豆腐～
室蘭・ないとう豆腐店の絹ごし豆腐・エビ・キャベツ・しし唐

＜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)
V S
地獄に一番近い？
赤鬼カレー丼(辛口)
～一味唐辛子・グリーンピースはお好みで～

※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】

食物繊維でおなかをきれいに！朝から生野菜！「レタス」
硫化アリルで血液の循環を改善！朝から生野菜！「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」
水菜&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】

キスの南蛮漬け
昆布&豚肉の山椒炒め煮

【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】

カリフラワーの浅漬け
大根&アロニアの甘酢漬け
4色ピーマンの手作りピクルス(リンゴ&ワイン酢)
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〜タレ・辛子・万能ネギで〜 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」(トッピングの刻みたもぎ茸・メカブ・豆苗はお好みで)

【フルーツ&ヨーグルト】

スイカ 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〜果肉入りストロベリーソース〜

【デザート】

レモンロールケーキ
野口観光オリジナル「ナッツ入りブラウニー」
北海道産アロニアゼリー

【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(ダージリン・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