

登別温泉 蒸し料理
桜房
2023秋のお献立<夕食>

【前菜】

刺身2種盛り「マグロ&噴火湾産マツカワガレイ」～土佐醤油&煎り酒醤油で～
潮出汁で仕上げた「北海道産ツブ貝煮」
白老産ドナルドサーモン&イクラの海鮮漬
北海道産タコ&ベビーリーフ・グレープフルーツのカルパッチョ～柑橘香るイタリアンソースで～
北海道産牛肉で作ったローストビーフのサラダ仕立て～生姜クリーミーソースで～

【野菜蒸し】

3種類の調味料で食べる「秋の旬菜土鍋蒸し」
大滝産椎茸&北海道産じゃがいも「キタアカリ」・北海道産ニンジン～洞爺湖町産カムイ・ミンタルの塩で～
北海道産紫キャベツ&北海道産ササゲ・秋ナス～柚子胡椒で～
伊達産コリンキー&北海道産白カブ～バーニャカウダーソースで～

【肉蒸し】

白老産エゾシカもも肉の味噌漬&北海道産6種の野菜の燻製土鍋蒸し
※出来上がりに15分程かかります。固形燃料が消えたらお召し上がり下さい。

【蒸し料理】

日高産昆布出汁で作った「茶碗蒸し」～栗の甘露煮&噴火湾産ベビーホタテ・大滝産しめじ入り～
北海道産カレイ&愛別産マイタケ・カボチャの白ワイン蒸し
北海道産豚肉の野菜巻き2種「自社農園のぐち北湯沢ファーム産ミニトマト&北海道産水菜」
～おろしポン酢で～
トンポーロー(皮付きの豚の角煮)～辛子はお好みで～
四川風蒸し鶏～胡麻ダレで～
のぼりべつ牛乳&卵で作った「玉子蒸しパンケーキ」
スチーム・ド・フルーツ～パイン・プルーン・イチジク～

【ごはん・留碗・香の物】

豆板醤香るピリ辛風味の「エビジャン辛」 鮭の吟醸漬～わさび風味～
胡瓜の糠漬 ゴボウのたまり漬 登別・藤崎わさび園「鬼づけ」
北海道の郷土料理「北海道産オオズワイガニの鉄砲汁」
北海道産ブランド米「ふっくりんこ」ごはん

【スイーツ&フルーツ】

カラメルマロンのムースケーキ
ラズベリーケーキ
すりおろしリンゴゼリー
柿 梨 ぶどう
地元・登別産「のぼりべつ牛乳」で作ったソフトクリーム

【ドリンク】

コーラ メロンソーダ ジンジャエール カルピス ウーロン茶 オレンジ
炭酸水 水 石水亭オリジナルブレンドコーヒー
紅茶(ダーズリン・アールグレイ) ジャスミンティー 煎茶

