登別温泉「地獄谷」をモチーフにした蒸し料理おもてなし膳

桜房

2024春のお献立＜夕食＞

【温菜】

※卓上にセット

春の旬菜土鍋蒸し

北海道産春キャベツ＆北海道産行者ニンニク～なまら塩(北海道産昆布と海水塩で仕込んだミネラルたっぷりの天然塩)で～

北海道産じゃがいも“とうや”＆北海道産白しめじ～自家製柴漬けマヨネーズで～

北海道産紫タマネギ＆ニンジン～野菜ドレッシングで～

なまら塩	自家製柴漬けマヨネーズ	野菜ドレッシング

桜蒸し

北海道留寿都村産豚ベーコン・“のぼりべつ酪農館”のイブリコ（胆振鼓）豚ソーセージ入り

＊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。

【冷菜】

※バイキングコーナー

刺身2種盛り「バチマグロ＆北海道産クロソイ」～土佐醤油＆煎り酒で～

白老町産ドナルドサーモン＆北海道産イクラの親子和え

春の花“桜”をイメージした「タコの桜煮」

サメガレイ＆ベビーリーフのカルパッチョ～柚子香る和風ドレッシングで～

【蒸し料理】

※バイキングコーナー

ベニズワイガニ入り「桜茶碗蒸し」～桜の花の塩漬け、ゆり根、山菜入り～

北海道産豚トロの塩炒め蒸し～ネギ塩ダレで～

北海道産生クリームを使用した「牛肉の赤ワイン煮込み」

ハマグリ＆イカ・海老の海鮮蒸し

＊海鮮蒸し汁と共に召し上がるのが、おすすめです。

鶏肉のコンフィ香草蒸し

【ごはん・留椀・香の物】

※バイキングコーナー

北海道産フキ＆ホタルイカの木の芽味噌和え

タラ入り白菜漬け　登別・藤崎わさび園「わさび昆布」　長いもの梅風味漬け

北海道産大豆・米・塩で作った野口観光こだわり味噌汁～とろろ昆布＆油揚げで～

北海道産ニシンそば～ネギ＆一味唐辛子で～

干し海老＆タケノコの炊き込みごはん(北海道ブランド米「ふっくりんこ」使用)

＊白米をご希望のお客様は、スタッフへお声がけ下さい。

【スイーツ＆フルーツ】

※バイキングコーナー

登別産“のぼりべつ牛乳”で作った「大人のコーヒームース」

北海道産茹であずきの抹茶ケーキ　ダブルベリーケーキ

キウイ　パイナップル　オレンジ

コクとほのかな甘みがある登別産“のぼりべつ牛乳”で作ったソフトクリーム

～キャラメルソース・チョコスプレーで～

【ドリンク】

※バイキングコーナー

コーラ　ジンジャーエール　カルピス　ウーロン茶

石水亭オリジナルブレンドコーヒー　紅茶　煎茶 etc.

「登別石水亭」調理責任者　佐藤　英之