

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夏のお献立<夕食>

【温菜】

※卓上にセット

夏の旬菜土鍋蒸し

北海道産夏キャベツ&北海道産とうもろこし〜洞爺湖町産『カムイ・ミンタルの塩』の焼き塩で〜

*『カムイ・ミンタルの塩』は、北海道・噴火湾の海水を釜で焚いて作られたミネラル豊富な自然塩です。

北海道産赤パプリカ&北海道産ズッキーニ〜自家製ガーリックオニオンソースで〜

北海道産じゃがいも“メイクイン”&北海道産アスパラ〜ペイザンスドレッシング(卵黄にハーブを合わせたドレッシング)で〜

洞爺湖町産『カムイ・ミンタルの塩』の焼き塩

自家製ガーリックオニオンソース

ペイザンスドレッシング

燻製の香りを楽しむ「海鮮蒸し」

噴火湾産ボイルホタテ・赤海老・キンキ

*出来上がりに15分ほどかかります。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3種盛り<北海道産イシガレイ・バチマグロ・南蛮エビ>〜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〜味付き〜

*北海道厚真町産鶏肉の炊き込みごはんと共に召し上がり下さい。

タコ&じゅんさいの酢の物 ナスの煮浸し ズワイガニ&アボカドの生春巻き

【蒸し料理】

※バイキングコーナー

夏のスタミナ栄養食「うなぎ」&枝豆の茶碗蒸し

北海道豊浦町産豚肉の角煮〜辛子で〜

北海道産芋焼酎『喜多里』を使用した「ツブ貝&ミニトマトの焼酎蒸し」

北海道厚真町産鶏肉を使用した「軟骨入り鶏つくね」の親子煮〜青梗菜・揚げ出し豆腐入り〜

北海道産イナダ(出世魚ブリの小さいバージョン)のレモン蒸し〜バター風味〜

【ごはん・留碗・香の物】

※バイキングコーナー

野口観光オリジナル米「北海道産ななつぼし」ごはん

*登別・藤崎わさび園『わさび昆布』&昆布の出汁茶漬けと合わせると、「わさび昆布のお茶漬け」が完成します。

北海道厚真町産鶏肉の炊き込みごはん(北海道ブランド米「ふっくりんこ」使用)

*「昆布の出汁茶漬け」と共に召し上がり下さい。

登別・藤崎わさび園『わさび昆布』

*登別・藤崎わさび園『わさび昆布』は当館売店にて好評販売中

大根のたまり漬け 水菜の柚子漬け

昆布の出汁茶漬け〜三つ葉・あられ・わさびで〜

*登別・藤崎わさび園『わさび昆布』をかけて召し上がり下さい。

味噌汁〜もずく&ミョウガで〜

北海道産小麦を使用した「そうめん」〜アカモク&オクラ入り〜

*スプーン一杯分のそうめんつゆを入れて、そのまま召し上がり下さい。

【スイーツ&フルーツ】

※バイキングコーナー

自家製マンゴームース ハスカップヨーグルトケーキ

北海道産クリームチーズ&北海道産小豆を使用した「クリームチーズぜんざい」

イチゴ メロン スイカ

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

〜塩キャラメルバターソース・ラズベリーソースで〜

【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

