

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

春のお献立＜夕食＞

【桜房名物】

※卓上にセット

春の土鍋蒸し

下記の3種類の調味料でどうぞ

がごめスパイスソルト	梅ドレッシング	しば漬けマヨネーズ
------------	---------	-----------

*がごめスパイスソルトは、津軽海峡の海水で作られた塩と函館産の海藻を合わせたスパイスミックス。

北海道産キャベツ～なまら塩で～ 越冬じゃがいも～なまら塩で～
ホワйтアスパラ～梅ドレッシングで～ 新タマネギ～梅ドレッシングで～
紅芯大根～しば漬けマヨネーズで～ ニンジン～しば漬けマヨネーズで～
北海道産北寄貝と山菜の土瓶蒸し

【個々盛り料理】

※バイキングコーナー

刺身 3 種盛り＜本マグロ・カンパチ・南蛮海老＞～土佐醤油&煎り酒で～
*本マグロとカンパチ土佐醤油、南蛮海老は煎り酒と合わせるのがおすすめです。
おつまみにピッタリ…虎杖浜産サーモンのなめろう～味付き～
ネバネバの融合！「めかぶとろろ」
アボカド&チャーシューの生春巻き～スイートチリソースで～
北海道産ニンシ&行者ニンニクのお浸し

【実演料理】

春が旬の“3種類”天ぷら
海老の天ぷら ウドの天ぷら イカの天ぷら
～料理長特製天つゆ+大根おろし+生姜で～

【蒸し料理】

※バイキングコーナー

北海道茶碗蒸し～栗・海老・桜麩入り～
*北海道の茶碗蒸しは、「栗の甘露煮」が入っており、甘い味付けが特徴です。
汁まで美味しい「アサリと北海道産帆立の稚貝の酒蒸し」
伊達産鶏&タケノコのよだれ蒸し～中華ダレで～
SPF豚生産量北海道1位は豊浦町…『とようらSPFポーク』を使用した道産豚の梅肉蒸し～辛子をつけて～
煮込みジンギスカン

【ごはん・留碗・香の物】

※バイキングコーナー

北海道ブランド米『ふっくりんこ』ごはん
鯛の出汁茶漬け～ごはんの上に鯛フレーク・三つ葉・あられ・わさびをのせて、出汁をかけてお召し上がり下さい～
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
ミニトマト漬け ごぼう漬け
北海道産花咲ガニの鉄砲汁 ～長ネギ&七味唐辛子で～

【スイーツ&フルーツ】

※バイキングコーナー

イチゴムース 手作りアップルパイ
チョコレートケーキ キウイフルーツ 伊予柑 メロン
登別産『のぼりべつ牛乳』で作ったソフトクリーム～各種ソースはお好みで～

【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

