

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

2025秋のお献立＜夕食＞

【温菜】

※卓上にセット

秋の旬彩野菜の土鍋蒸し

北海道産タマネギ&北海道産マイタケ&真狩村産黄ニンジン

北海道産『インカのめざめ』じゃがいも&北海道産『紅くるり』大根&北海道産リーキ

北海道産カボチャ&北海道産ササゲ&北海道産紫キャベツ

なまら塩	オーロラソース	ボン酢
------	---------	-----

*なまら塩は(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)です。

ニンジン&ササゲ&大根はなまら塩、じゃがいも&カボチャ&キャベツはオーロラソース、タマネギ&マイタケはボン酢がお勧め

北海道産刺身盛り合わせ

噴火湾産ホタテ・苫小牧産北寄貝・北海道産蝦夷アワビ

大根つま・大葉・海の宝石・わさび・添え

煎り酒醤油	土佐醤油
-------	------

ホタテ&北寄貝は煎り酒醤油、蝦夷アワビは土佐醤油がお勧め

【冷菜】

※バイキングコーナー

白老町産ドナルドサーモン&秋ナスのカルパッチョ 柿なます

鴨ロースの和風山わさびソース和え 生ハムクリームチーズのバジルソース

【蒸し料理】

※バイキングコーナー

エビ&栗・紅葉麩の茶碗蒸し

北海道産牛肉のトマトすき焼き

スペアリブの胡麻煮〜ラー油で〜

北海道産秋鮭のちゃんちゃん焼き

北海道産ブリ&大根の煮込みの柚子風味

【ごはん・香の物・留碗・蕎麦】

※バイキングコーナー

カニとベビーホタテの釜めし VS 白米(国産米)の釜炊き

キュウリの浅漬け ゴボウのたまり漬け

登別・藤崎わさび園『鬼漬け』

*登別・藤崎わさび園『鬼漬け』は当館売店にて好評販売中

北海道産北前ガニの鉄砲汁〜長ネギ&七味唐辛子で〜

冷やしそば〜大滝産なめこ&大根おろし&長ネギ&わさびで〜

【スイーツ&フルーツ】

※バイキングコーナー

北海道産ぶどう(種あり) オレンジ 梨

手作りアップルパイのクリームチーズ仕立て〜ソフトクリームと一緒に〜

モンブランケーキ ぶどうのパナコッタ

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

〜チョコレートソース・キャラメルソース・抹茶ソース・ぶどうソースで〜

【ドリンク】

※バイキングコーナー

コカ・コーラ メロンソーダ ジンジャエール カルピス オレンジジュース
ウーロン茶 炭酸水 水 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」和食責任者 嶋田 吉兼 洋食責任者 加倉井 忍