

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冬のお献立＜夕食＞

#### 【温菜】

※卓上にセット

北海道産冬の旬彩野菜の土鍋蒸し

真狩村産ビーツ＆北海道産チンゲン菜

真狩村産白人参＆真狩村産赤タマネギ＆栗山町産由栗芋

真狩村産リーキ＆＆北海道産ロマネスコ

さくさく醤油

オーロラソース

なまら塩

\*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。

ビーツ＆チンゲン菜はさくさく醤油、ロマネスコ＆赤タマネギ＆白人参はオーロラソース、リーキ＆由栗芋はなまら塩がお勧め

#### 刺身盛り合わせ

北海道産アワビ・北海道産ホタテ・ズワイガニ

大根つま・大葉・海の宝石・わさび・添え

土佐醤油

煎り酒醤油

アワビ＆ホタテは土佐醤油、ズワイガニは煎り酒醤油がお勧め

#### 【冷菜】

※バイキングコーナー

一口湯葉のごま豆腐かけ 白老町産ドナルドサーモン＆焼きナスのピンチヨス

ソフトサラミ＆クリームチーズのバジルソース 北海道産マツカワガレイのカルパッチョ

#### 【蒸し料理＆温製料理】

※バイキングコーナー

金目鯛の茶碗蒸し

寒サワラ＆里芋のみぞれ餡かけ

和風牛タンシチュー

鶏手羽の参鶏湯風

北海道産あんこうの唐揚げ～ポン酢、塩で～

#### 【ごはん・香の物・留椀・蕎麦】

※バイキングコーナー

エビ＆ホタテ・鶏肉・きのこの釜めし(ごぼう、油揚げ)

野口觀光オリジナル米『北海道産ななつぼし』ごはん

鮭の麹漬け 赤カブ千枚漬け

登別・藤崎わさび園『わさび漬け』

\*登別・藤崎わさび園『わさび漬け』は当館売店にて好評販売中

北前蟹の鉄砲汁～長ネギで～

鴨そば～七味唐辛子で～

#### 【スイーツ＆フルーツ】

※バイキングコーナー

当館シェフ手作りバナナとベリーのカスタードパイ～ソフトクリームと一緒に～

ぶどう(種あり) みかん イチゴのパンナコッタ

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・ラズベリーソースで～

#### 【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

# 石水亭 「桜房」 2025冬のお献立<朝食>

## 【朝のごちそう重箱料理】

フグの白子寄せ レンコンきんぴら ほうれん草胡麻和え  
北海道産アブラガレイの刺身  
～わさび・醤油のお好みで～  
豚の角煮～練りからしはお好みで～  
八角「ハッカク」の幽庵焼き  
～当館シェフ手作りのだし巻き玉子＆はじかみ・大根おろしを添え～

## 【サラダ】

豆苗＆レッドオニオン ミニトマト サニーレタス  
もやし中華風サラダ じゃがいも＆ハムのシーザーサラダ トマトペンネサラダ

## 【蒸し料理＆温製料理】

自家製手作り豆腐  
～割醤油・おろししょうがで～  
北海道産ブリ＆大根の煮込み  
鴨団子＆野菜のちり蒸し  
～ポン酢で～  
鶏肉の味噌焼き

## 【和食】

梅干し カブの浅漬け たらこ  
登別・藤崎わさび園『わさび昆布』漬け  
\* 登別・藤崎わさび園のわさび昆布は当館売店好評販売中  
海鮮漬けの山かけ  
～わさび・醤油で～  
野口観光オリジナル納豆  
～納豆醤油＆辛子で～  
野口観光オリジナル焼き海苔

## 【ごはん＆汁物】

野口観光オリジナル米『北海道産ななつぼし』ごはん  
カツオだし茶漬け  
～鯛フレーク・鮭フレーク・三つ葉・あられ・わさびはお好みで～  
赤だしの豚汁～長ネギ・七味唐辛子で～

## 【スイーツ＆フルーツ】

北海道産牛乳で作ったヨーグルト  
～はちみつ・ぶどうソースはお好みで～  
はちみつレモンゼリー ミルクレープロール キウイ パイナップル  
地元・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・ラズベリーソースはお好みで～

## 【ドリンク＆牛乳＆スムージー】

コーラ メロンソーダ ジンジャエール カルピス(ウォーター・ソーダ)  
ウーロン茶 オレンジジュース 水 炭酸水  
のぼりべつ牛乳 ミックスベリー＆バナナのスムージー<sup>+</sup>  
紅茶(ダージリン・アールグレイ) ジャスミンティー 煎茶  
石水亭オリジナルブレンドコーヒー