

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&焼きナスのピンチョス

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・留碗・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)

野口観光オリジナル米『北海道産ななつぼし』ごはん

鮭の麴漬け 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 ジャがいも&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 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
～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
紅茶(ダーズリン・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

「登別石水亭」和食責任者 嶋田 吉兼

洋食責任者 加倉井 忍