

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

## 2026春のお献立<夕食>

### 【温菜】

※卓上にセット

北海道産春の旬彩野菜の土鍋蒸し

春キャベツ&菜の花&ウド&ごごみ&黄人参&紅心大根

アスパラ&タラの芽

白老牛の蒸ししゃぶ

\*お席に着席後、火をお付け致します。10分程出来上がるまでにお時間を頂きます。

カムイミントル塩	胡麻たれ	ボン酢&柚子胡椒
----------	------	----------

春キャベツ&菜の花は胡麻たれで、白老牛はカムイミントル塩がオススメ

\*『カムイ・ミントルの塩』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。

### 【刺身】

※バイキングコーナー

刺身 5種

コバチマグロ ニシン 白老産ドナルドサーモン

ホタテ ヒラメ

～土佐醤油、煎り酒醤油でお召し上がりください。～

### 【蒸し料理&温製料理】

※バイキングコーナー

ベビーホタテ入り春の茶碗蒸し

海老&菜の花の焼売

鶏肉の治部煮

スペアリブの角煮

北海道産ソイのアクアパッツァ

### 【ごはん・香の物・酒のお供・留碗】

※バイキングコーナー

アサリと山菜の釜めし 野口観光オリジナル米『北海道産ななつぼし』ごはん

キャベツ浅漬け

スモークチーズ 2種(チェダー&プロセス)

太切りメンマ

北海道産鉄砲汁～長ネギで～

### 【スイーツ&フルーツ】

※バイキングコーナー

当館シェフ手作りベリータルト

～ソフトクリームと一緒に～

キウイフルーツ 伊予柑 桜のパンナコッタ

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