

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夏のお献立<夕食>

※卓上にセット

### 【温菜】

夏の旬彩野菜の土鍋蒸し

真狩村産うずまきビーツ&釧路産パレルモ&十勝産『北海黄金』じゃがいも  
紫キャベツ&コリンキー&スイスチャービル  
白老牛の蒸ししゃぶ

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

トリュフ塩	胡麻たれ	ボン酢&柚子胡椒
-------	------	----------

うずまきビーツ&パレルモはトリュフ塩で、『北海黄金』じゃがいも&コリンキーは胡麻たれで、白老牛はボン酢&柚子胡椒がおすすめ

ツブ貝の網焼き(味付き)

\*お好みのタイミングに火をつけてください。

エビ&アスパラ&ヒメタケの天ぷら盛り合わせ

出来上がり次第、スタッフがお席までお持ちします。レモン塩・がごめスパイスソルトにつけてお召し上がりください。

\*がごめスパイスソルト…津軽海峡の海水を使った塩+函館産海藻などで作ったミックススパイス『当館売店で好評販売中』

※バイキングコーナー

### 【前菜】

ローストビーフのパワーサラダ

合鴨&水菜のわさび風味 焼きナスのおひたし とうもろこしの白和え

### 【刺身】

白老産ドナルドサーモン 根室産いわし 北海道産タコ 北海道産アブラカレイ  
北海道産ズワイガニフレーク 北海道産ムラサキイカ マグロ イタヤ貝 ネギトロ  
～土佐醤油、煎り酒醤油でお召し上がりください。～

### 【自分で作る海鮮丼 or 手巻き寿司】

お好みのネタや具材をのせて、自分好みの海鮮丼を作る or 海苔にお好みの具材をのせて、手巻き寿司を楽しみ下さい。

赤酢飯 カイワレ 錦糸玉子 刻み大葉 海苔 わさび ガリ

### 【蒸し料理&温製料理】

夏の土瓶蒸し(穴子・鶏肉・ミニトマト・オクラ入り)  
角煮風・・・豚肉&卵の中華蒸し

### 【ごはん・香の物・酒のお供・留枕】

野口観光オリジナル米『北海道産ななつぼし』ごはん

大根のアロニア漬け わさび昆布(登別「藤崎わさび園」)

\*『わさび昆布』(登別「藤崎わさび園」)は当館売店で好評販売中!

太切りメンマ スモークチーズ&スモークベーコン

ズワイガニ&花咲ガニの鉄砲汁～長ネギで～

### 【スイーツ&フルーツ】

マンゴーレアチーズのコンポート添え

抹茶のパナコッタ 北海道産赤肉メロン キウイフルーツ

コクとほのかな甘みがある北海道産『北海道牛乳』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・青メロンソースで～

### 【ドリンク】

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