

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秋のお献立＜夕食＞

※卓上にセット

【温菜】

北海道産秋鮭のちゃんちゃん蒸し&秋の旬彩野菜の土鍋蒸し

北海道産ほうれん草&北海道産黄色ニンジン&北海道産ビーツ&ブラウンえのき&キャベツ&タマネギ

＊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。

カムイミント塩	オリーブオイル	ポン酢&柚子胡椒
---------	---------	----------

黄色ニンジン&ブラウンえのきはカムイミント塩で、ほうれん草&キャベツはオリーブオイルで、
ビーツ&タマネギはポン酢&柚子胡椒がおすすめ

登別牛の鬼瓦焼き

～北海道産パプリカ(赤・黄)&アスパラ&エリンギ&ナス入り～

野口観光オリジナル『北海道タマネギ&マスタードステーキソース』で、お好みのタイミングに火をつけてください。

『北海道産長芋&北海道産舞茸&ズワイガニ』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・天つゆにつけてお召し上がりください。

※バイキングコーナー

【前菜】

鴨肉のマリネ 柿&春菊の白和え 生ハムのチーズ巻き
椎茸&小松菜のお浸し いかの酢味噌和え 細切り昆布の煮物

【刺身】

マグロ 白老産ドナルドサーモン 北海道産タコ
北海道産アブラカレイ イタヤ貝

～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】

お好みのネタや具材をのせて、自分好みの海鮮丼を楽しみ下さい。

錦糸玉子 刻み大葉 刻み海苔 わさび ガリ

【蒸し料理&温製料理】

秋の茶碗蒸し(エビ・マツタケ・銀杏入り)～三つ葉～
いか焼売～割醤油・洋からしで～

【ごはん・香の物・酒のお供・留碗】

野口観光オリジナル米『北海道産ななつぼし』ごはん

白菜浅漬け わさび昆布(登別「藤崎わさび園」) ベったら漬け

＊『わさび昆布』(登別「藤崎わさび園」)は当館売店で好評販売中！

北前蟹の鉄砲汁～長ネギで～

【スイーツ&フルーツ】

当館自慢のシェフが作った『手作りアップルパイ』～ソフトクリームと一緒に～

栗のクリームブリュレ

野口観光の創業者が愛した白玉ぜんざい(十勝産小豆使用)

北海道産赤肉メロン リンゴ オレンジ

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・ぶどうソースで～

【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

石水亭

「桜房」

2026秋のお献立＜朝食＞

※卓上にセット

【朝のごちそう重箱料理&水炊き鍋】

ほうれん草の胡麻和え 一口湯葉煮 蓮根のきんぴら

ヒラメの刺身～わさび・醤油はお好みで～

大根&牛すじの煮物

北海道産ホッケ塩焼き&鮭の柚庵焼き・出汁巻き玉子～はじかみ・大根おろしを添え～

北海道産鶏もも肉の水炊き鍋～橙ポン酢はお好みで～

＊お好みのタイミングに火をつけてください。

※バイキングコーナー

【サラダ】

豆苗&レッドオニオン ミニトマト ブロッコリー

ノンオイル和風ドレッシング 焙煎胡麻中華ドレッシング サウザンドドレッシング

ロメインレタスのシーザーサラダ ジャがいも&ハムのサラダ

【和食】

梅干し キュウリの浅漬け 切り干し大根 たらこ 牛肉のしぐれ煮

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

野口観光オリジナル納豆～納豆醤油&辛子で～ 味付のり

【蒸し料理&温製料理】

北海道産かすべのから揚げ

自家製手作り豆腐～割醤油・おろし生姜で～

里芋の鶏そぼろ煮

【お茶漬け&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

かつお出汁茶漬け

鮭ほぐし身 野沢菜しらす かつお節 三つ葉 あられ わさび 刻み海苔

あさりの味噌汁～長ネギで～

【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・マンゴーソースはお好みで～

フルーツゼリー パイナップル キウイ

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・ぶどうソースはお好みで～

【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

北海道牛乳 ミックスベリー&バナナのスムージー

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

『登別地区 総料理長』 芹川 進太郎 『登別石水亭 和食責任者』 嶋田 吉兼