

二〇二四年 北海道フェア

花籠点心×ひがし北海道

一の膳

猪口

白アスパラ豆腐

厚岸灯台つぶと露生姜煮

イカ塩辛陸蓮根

八つ橋

小袖寿司

つくね焼き

胡瓜サーモン

造り

ボタン海老 烏賊ソーメン

妻野菜一式 山葵

二の膳

箱盛り

知床斜里町産 白貝酒蒸し 筍 軟白葱

煮物

焼帆立 北海道バター醤油

ブロッコリー 椎茸

ミニトマト 馬鈴薯 はじかみ

蒸物

豆乳蒸し しじみ佃煮 ちらし青葱

小付

北海道モッツアレラチーズ

海老のグリーンサラダ

胡麻山葵ドレッシング

油物

姫ほっけフライ タルタルソース

御食事

南魚沼産コシヒカリ

焼き鮭ほぐし身

イクラしょうゆ漬け

刻み錦糸たまご

香の物 味噌椀

デザート

本日のデザート

料理内容が変更になる場合がございます。

和食料理長 竹内 康二