

北国の望

一段目



二段目



北海道産

① 阿寒湖産わかさぎの佃煮

阿寒湖産のわかさぎを50年来継ぎ足している秘伝のたれでじっくり炊きあげました。

阿寒湖産ならではのわかさぎの美味しさをご満喫ください。

北海道産

② 道産はたとえナンコツの梅肉和え

北海道産の身の厚い、はたて貝柱、コリコリとした食感のナンコツの梅肉で爽やかにお召し上がり頂けます。

北海道産

③ 道産たことアスパラのわさび和え

北海道産の柔らかないたこをわさびで和えた大人な品。アスパラの組み合わせをお楽しみください。

北海道産

④ 道産はたとえの生煮 浜中産昆布とひじきの煮物

北海道産のはたとえを生煮でふくら炊きあげました。浜中産昆布とひじきの煮物と組み合わせた和風仕立てです。

北海道産

⑤ 北海道の塩辛 道産いくら添え

フリフリの北海道の食感を楽しくみください。北海道産のいくらを添えてあります。

北海道産

⑥ 紅白なます 柚子風味

さっぱり仕上げた紅白なますに、爽やかな香りの柚子を添えました。

北海道産

⑦ くるみ餡焼き

サクサク弾ける食感のくるみ餡で上品に炊き込みました。くるみの素材の味を引き立ててあります。

北海道産

⑧ 道産鮭のスモークサーモンのマヨ和え 道産いくら添え

北海道産の鮭を使用したスモークサーモンをマヨソースで和え、いくらを添えました。まろやかな味わいになっています。

北海道産

⑨ 道産黒豆のふくら煮 金箔

大粒が魅力の北海道産の黒豆。程よい甘さでふくらと炊きあげました。金箔を添え、豪華さが際立ちます。

北海道産

⑩ きんとん

滑らかな舌触り、品のある甘味に仕上げました。お子様にも喜んでいただける大人気の一品です。

北海道産

⑪ あさりと数の子の柚子あおさし和え 道産いくら添え

数の子にあらを加え、磯風のあおさと爽やかな柚子風味、高く仕上げました。北海道産いくらとの相性も抜群です。

北海道産

⑫ 道産昆布のたらこ巻きとつづの塩辛

旨味が強いたらこを北海道産の昆布でくると巻きました。コリコリ食感のつづ塩辛と共に海の美味しさをお届けします。

北海道産

⑬ 栗の甘露煮

栗本来の美味しさを活かすため、程よい甘さに仕上げています。お子様にも大人気のメニューです。

北海道産

⑭ 足寄産ラワンぶきとにしのやわらか燻製

足寄産の貴重なラワンぶきと、やわらかく燻製の香りの良い鰯を盛り付けた大人な品です。

北海道産

⑮ 海老とカニカマの柚子胡椒和え とびこ添え

海老とカニカマの異なる食感の海の幸を、ピリッと柚子胡椒で和えました。お酒のお供にも最適です。

北海道産

① 道産エゾシカのバテ

北海道産のエゾシカ肉の赤身をメインに、独自のスパイスを加え、しとりと仕上げた贅沢な一品です。

北海道産

② 道産とうもろこしのテリーヌ

北海道産の甘く美味しいうもろこしを使用し、彩り豊かなテリーヌを作りました。

北海道産

③ 阿寒湖産新子の甘露煮

阿寒湖産の新子は数が少ない貴重な魚です。繊細な味わいの新子をお楽しみください。

北海道産

④ 合鴨スモーク

脂も甘く、美味しい合鴨をスモークにしました。口いっぱいには香ばしい風味が広がります。

北海道産

⑤ あわびの生煮

まるごと個を生煮にし、磯の香りと旨味をきゅと閉じ込めました。肝も美味しく頂ける豪華な品です。

北海道産

⑥ ロブスターヘッドの黄金焼き

海の幸に黄金色を塗り、豪快にロブスターヘッドに盛り付けて、こんがりと黄金焼きに仕上げました。

北海道産

⑦ 紅鮭の塩焼き

天然の紅鮭を程よく焼きあげました。北海道では欠かせない人気のメニューです。

北海道産

⑧ 道産鮭のスモークサーモンのひとくちチーズ

北海道産の鮭を使用したスモークサーモンをひとくちサイズのチーズに仕上げました。サーモンの旨味と塩味がたまらない逸品です。

北海道産

⑨ 鯖の燻製焼き

脂の乗った鯖を燻製に仕上げました。口噛めばその美味しさが口いっぱい広がります。

北海道産

⑩ かに爪新文

ブリッとしたかに爪を、やわらかい新文に仕上げました。食卓を盛り上げる贅沢な仕上げです。

北海道産

⑪ 有頭海老

海老本来の味を堪能頂けるような程よい塩加減。やわらかい甘味の強い海老です。

北海道産

⑫ 道産たこの酢だこ

北海道産のやわらかいたこを爽やかなこだわりの酢に漬けてみました。程よい酸味がお酒のあてにもぴったりです！

北海道産

⑬ 紅白かまぼこ

紅白の鮮やかな色合いがお世を美しく彩ります。年末年始には欠かせない縁起物です。

北海道産

⑭ 若桃の蜜煮

国産の若桃を程よい甘さに仕上げました。彩りも良く、上品な淡い香りは、お口直しに最適です。

北海道産

⑮ 道産豚の角煮

北海道産の豚肉をコトコト煮込みました。口の中でホクッとろけ、豚肉の甘さが広がります。

北海道産

⑯ レンジで温めてお召し上がりください。

北海道産

⑰ 彩り野菜の含め煮

それぞれ野菜の美味しさを最大限に引き立てるために、食材毎にやさしく煮含めました。

北海道産

⑱ レンジで温めてお召し上がりください。

〈各メニューの原材料に含まれるアレルギー物質〉 ※特定原材料8品目(卵、小麦、乳成分、そば、落花生、えび、かに、くるみ)についてのみ記載しております。

一段目

- ① 阿寒湖産わかさぎの佃煮…小麦
- ② 道産はたとえナンコツの梅肉和え…なし
- ③ 道産たことアスパラのわさび和え…小麦
- ④ 道産はたとえの生煮 浜中産昆布とひじきの煮物…小麦
- ⑤ 北海道産の塩辛 道産いくら添え…小麦、乳成分、えび
- ⑥ 紅白なます 柚子風味…なし
- ⑦ くるみ餡焼き…くるみ
- ⑧ 道産鮭のスモークサーモンのマヨ和え 道産いくら添え…卵、小麦、乳成分
- ⑨ 道産黒豆のふくら煮 金箔…小麦
- ⑩ きんとん…なし
- ⑪ あさりと数の子の柚子あおさし和え 道産いくら添え…卵、小麦、乳成分
- ⑫ 道産昆布のたらこ巻きとつづの塩辛…小麦
- ⑬ 栗の甘露煮…なし
- ⑭ 足寄産ラワンぶきとにしのやわらか燻製…小麦
- ⑮ 海老とカニカマの柚子胡椒和え とびこ添え…卵、小麦、えび、かに

二段目

- ① 道産エゾシカのバテ…卵、乳成分
- ② 道産とうもろこしのテリーヌ…卵、小麦、乳成分、かに
- ③ 阿寒湖産新子の甘露煮…小麦
- ④ 合鴨スモーク…なし
- ⑤ あわびの生煮…卵、小麦、乳成分
- ⑥ ロブスターヘッドの黄金焼き…卵、小麦、乳成分、えび
- ⑦ 紅鮭の塩焼き…なし
- ⑧ 道産鮭のスモークサーモンのひとくちチーズ…乳成分
- ⑨ 鯖の燻製焼き…なし
- ⑩ かに爪新文…卵、小麦、乳成分、かに
- ⑪ 有頭海老…えび
- ⑫ 道産たこの酢だこ…小麦
- ⑬ 紅白かまぼこ…小麦
- ⑭ 若桃の蜜煮…なし
- ⑮ 道産豚の角煮…小麦
- ⑯ 道産豚のしゅうまい…小麦
- ⑰ 彩り野菜の含め煮…小麦

※写真は盛り付けイメージです。