

夜のお献立 もりの風茶寮

北海道と兵庫県の食材を使った
「旬の味と郷土料理」和食会席

食前酒

オリジナルカクテル「深秋」

先付

根室産サンマの一夜干し&ムカゴの唐揚げ

前菜

柿白和え 芋の子マツタケ見立て
さつまいも紅葉見立て 播磨鶏の酒蒸し 北海道産ニシン柿の葉寿司
大滝産しめじ焼き浸し 石狩産スジエビ艶煮

先椀

香住カニ(ベニズワイガニ)吉野仕立て
共ガニ仕立て

お造り

<刺身食べ比べ>

北海道

本マグロ～土佐醤油で～ ホタテ～ホタテの刺身専用醤油で～ ブリ～網走産しじみポン酢で～

兵庫県

タイ昆布ダマシ～煎り酒で～ サバ～土佐醤油で～ アオリイカ～イカ刺し専用醤油で～

煮物

噴火湾産あんこうの天ぷら

強肴

北海道「白老牛」vs 兵庫県「丹波産黒牛」
しゃぶしゃぶ食べ比べ

酢肴

なると糸ワカメ生姜酢

食事・留椀・香の物

北海道産ブランド米「ゆめぴりか」釜炊き
タイあら白こし味噌仕立て
淡路産イカナゴ釘煮 甲南漬け
自家製香の物(大根・ニンジン・キュウリ)
登別藤崎わさび園「わさび昆布」、「鬼漬け」

デザート&コーヒー・紅茶

黒豆とリンゴのデザート

(黒豆タルト 黒蜜アイス リンゴの赤ワイン煮 サツマイモの甘露煮)

緑の風オリジナルブレンドコーヒー または 紅茶(ダージリン・アールグレイ・アッサム)

緑の風リゾート きたゆざわ もりの風茶寮
料理長 高橋 義貴

※季節等により、お料理内容は変更になる場合がございます。