

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2024年4月)

【二段重】

望楼NOGUCHI登別 料理長 中村 学 監修

<一の重>

～今月の玉手箱 和洋中の旬菜7種盛り～

和食

豚肉の田楽味噌和え～白髪ネギ&白胡麻のせ～
わらび&厚揚げの煮物
もずく&トマトの酢の物

洋食

春キャベツ&アサリ・キクラゲの冷製アヒージョ
菜の花パンナコッタ

中華

牛そばろ&ナス・赤パプリカの山椒風味
ちくわ&青梗菜・油揚げの辛味和え

<二の重>

～刺身・玉子焼き・焼き魚……朝の定番おかず6種類～

虎杖浜産ドナルドサーモンの刺身&北海道産タコの刺身～わさび醤油で～
こだわりの出汁巻き玉子

赤魚の塩麴焼き～はじかみ添え～

タケノコ&しらす・スナップエンドウの煮物

カブ&カブの葉・さつま揚げの炒め煮

セロリのピクルス&グレープフルーツのゼリー

【自分で着火して食べる今月のファイヤーグルメ】

※ラミネート加工した「食べ方POP」をお読みいただき、着火&火消しをお願いいたします。

北海道産ホッキ&鶏もも肉・タマネギ・しめじの洋風トマトチーズ鍋

【2者択一の注文料理】

※下記2つからお選びの上、カウンターコーナーでご注文下さい。少々お時間をいただきます。

ホッキ・海老・昆布・かつお節で出汁をとった

炙り『王子サーモン』入りスープカレー

～『苦小牧クラフトスパイス』入りオリジナルパウダー・海老パウダーはお好みで～

北海道産ホッキ出汁&玄米茶で作った

アサリ入り「アッサリ玄米茶ラーメン」

～粗挽き黒コショウ・ぶぶあられ・酢漬け輪切り唐辛子はお好みで～

【プチバイキング】

食前ドリンク(オレンジジュース、バナナ&豆乳のスムージー、牛乳、カツゲン、黒ウーロン茶)

野菜サラダ(オニオンスライス、レタス、アボカド、ヤングコーン、大根&ツナのマヨネーズ和えサラダ)

ごはん(地元農協の「ななつぼし」) ※お粥ご希望の方はカウンターでお申し出下さい。

漬物&ごはんのお供(キャベツの浅漬、カブの甘酢漬、たくあん、梅干し、わさび昆布、たらこ)

野口観光こだわり味噌汁～湯豆腐・長ネギ・ほうれん草・ゴボウはお好みで～ コンソメスープ

野口観光オリジナル納豆～タレ・辛子をつけて～ 焼き海苔 昔懐かし「のりたまご」

フルーツ(キウイフルーツ、パイナップル、ブルーベリー)

ヨーグルト～ラズベリーソース・グラノーラはお好みで～

デザート(イチゴロールケーキ、キャラメルケーキ、イチゴのパンナコッタ、白玉ぜんざい)

食後ドリンク(オリジナルコーヒー、ノンカフェインコーヒー、紅茶)

新苦小牧プリンスホテル「和～なごみ～」 調理責任者 秋山悠介／菊地海杜