

「朝のなごみ膳」

お献立

【二段重】

ザ レイクビュー TOYA 乃の風リゾート 総料理長 矢代照一 監修

＜一の重＞

～今月の玉手箱 和洋中の旬菜7種盛り～

和食

蒸し鶏&菜の花の胡麻和え
フキ&油揚げの醤油麴煮
メカブ&オクラの酢の物～梅風味～

洋食

生ハム&北海道産クリームチーズ～3種の柑橘ペーストをのせて～
カリフラワーのムース～カニカマ&紫タマネギの甲殻類のソース添え～

中華

ベビーホタテ&カイワレ大根・一味唐辛子のラー油和え
アスパラ&ザーサイ・桜海老のネギ油がけ

＜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&北海道産甘エビの刺身～わさび醤油で～

こだわりの出汁巻き玉子

噴火湾産サクラマスの柚香焼き～はじかみ添え～

山菜のゴマ油炒め

アサリ&グリーンピース・银杏入り冷製茶碗蒸し

タコのイチゴソースマリネ

【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&鶏団子・白菜・ニンジン・ネギの鶏白湯鍋

【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。

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～

なごみ名物「炙りホッキカレー」

【プチバイキング】

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

野菜サラダ(オニオンライス、レタス、ブロッコリー、ヤングコーン、枝豆&玉子サラダ)

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(セロリの浅漬け、長いもキムチ、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・なめこ・ゴボウはお好みで～ じゃがいもポタージュ

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(抹茶ロールケーキ、ティラミス、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