

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2024年10月)

【二段重】

望楼NOGUCHI登別 料理長 監修

<一の重>

～今月の玉手箱 和洋中の旬菜7種盛り～

和食

鶏もも肉の八幡巻き(野菜を肉などで巻いた、京都府八幡市発祥の郷土料理)

カニカマ&キュウリ・レタスの胡麻ポン酢和え

養老もずく酢(すり下ろした山いもや長いもを用いた料理)

洋食

マッシュルームのパンナコッタ

アサリ&水菜・赤パプリカ・タマネギのペペロンチーノ

中華

エゾシカ肉&春雨・カイワレ大根の辛味和え

セロリ&ニンジン・キクラゲの胡麻和え

<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&北海道産ニシン(酢メ)の刺身～わさび醤油で～

こだわりの出汁巻き玉子

北海道産カラフトマスの西京焼き～はじかみ添え～

しらす&里芋の田楽味噌

スルメイカ&冬瓜の炊いたん

お口直し…柿&モッツァレラチーズのカプレーゼ

【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&鶏肉・カブ・ニンジン・エリンギの柚子塩鍋

【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。

ホッキ出汁の「メカブの松前漬け朝茶漬け」

～ぶぶあられ・西洋わさびたくあん・豆苗はお好みで～

鶏肉Wチャーシュー(もも肉・むね肉)入り「カレーラーメン」

～苫小牧はカレーラーメン発祥の地と言われています～

【プチバイキング】

食前ドリンク(オレンジジュース、バナナ&ビーツのスムージー、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、キュウリ、ヤングコーン、キャロットラペ)

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(白菜の浅漬け、ナスの糠漬け、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・マイタケ・じゃがいもはお好みで～ カボチャスープ

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、ぶどう)

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(黒蜜きな粉ロールケーキ、チョコレートケーキ、ブルーベリーのパンナコッタ、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)