

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2024年11月)

【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

カボチャの白和え

板カマボコ&ほうれん草の胡麻和え

メカブ&なめこのおろし和え

洋食

鴨肉の胡椒焼きと北海道産長いものコンフィ

マッシュルームのフラン~焼きしめじ&生姜のマリネをのせて~

中華

鶏肉&高菜・ザーサイのサクサク醤油和え

ベビーホタテ&茎ワカメ・ハムのスイートチリソース

<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

北海道産サバの塩麹焼き~はじかみ・大根おろし添え~

手羽元焼き~さっぱりリンゴ酢ダレかけ~

さつまいもの有馬山椒煮

お口直し…生ハム&みかんの塩レモンマリネ

【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&鶏肉団子・ニンジン・水菜・しめじの胡麻豆乳鍋

【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」

~福神漬け・らっきょうはお好みで~

【プチバイキング】

食前ドリンク(オレンジジュース、バナナ&アボカドのスムージー、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、オクラ、ヤングコーン、ツナ&ゴボウサラダ)

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(キュウリの浅漬け、白菜キムチ、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・マイタケ・布海苔はお好みで~ コンソメオニオンスープ

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、ブドウ)

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(白桃ロールケーキ、キャラメルケーキ、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)

新苫小牧プリンスホテル「和~なごみ~」 調理責任者 秋山 悠介