

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2024年12月)

【二段重】

緑の風リゾート きたゆざわ 総料理長 西川和高 監修

<一の重>

～今月の玉手箱 和洋中の旬菜7種盛り～

和食

エゾシカ肉のハンバーグ<柳川風>

さつま揚げのお浸し

メバチマグロの塩昆布漬け

洋食

鶏肉&ドライトマト・ほうれん草のロール焼き～ハニーマスタード味～

ナス&グリーンオリーブ・スイートコーン入りポテトサラダ

中華

ツブ貝&キャベツ・カイワレ大根のピリ辛ラー油和え

エノキダケ&小松菜・ツナのネギソース和え

<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&北海道産ホタテの刺身～わさび醤油で～

こだわりの出汁巻き玉子

北海道産ブリの照り焼き～はじかみ・大根おろし添え～

大根の春菊あんかけ

アンコウ&レンコン・ほうれん草の煮付け

お口直し…ズワイガニのシークワサーポン酢ジュレのカクテル

【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・白菜・ニンジン・しめじの「塩麴味噌鍋」

【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」

～苦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&豆乳のスムージー～自社農園産きな粉を混ぜて～、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、ブロッコリー、ヤングコーン、カボチャ&ハムのサラダ)

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(紫蘇キャベツの浅漬け、大根アロニア漬け、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・なめこ・絹さやはお好みで～ クラムチャウダー

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、ストロベリーケーキ、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)

新苦小牧プリンスホテル「和～なごみ～」 調理責任者 秋山 悠介