

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2025年1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

豚バラ肉の味噌漬け～冷製ロースト～

長いもたまり漬けの塩昆布和え

もずく&和出汁の卵とじ

洋食

エゾシカ肉のコンフィ～赤黄パプリカ&水菜のセビーチェ和え～

ゴボウのパンナコッタ～コンソメ添え～

中華

アサリ&カブ・ザーサイ～ごま油の香り～

ちくわ&鶏ひき肉・キクラゲの薬味ラー油和え

<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&北海道産アブラガレイの刺身～わさび醤油で～

こだわりの出汁巻き玉子

北海道産タラのみりん焼き～はじかみ・大根おろし添え～

野沢菜&コンニャクのきんぴら

鶏肉&レンコン・大根・ニンジンの煮物

お口直し…タコ&オレンジのマリネ

【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&北海道産ブリ・春菊・ニンジン・ネギの「海鮮しゃぶしゃぶ鍋」

～途中で、柚子胡椒を出汁に入れて、味の変化をお楽しみ下さい～

【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&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(オニオンスライス、レタス、パプリカ、ヤングコーン、ミニトマト、リンゴ入りポテトサラダ)

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(ナスの浅漬け、カブの千枚漬け、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～ コーンスープ

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、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(カスタードロールケーキ、抹茶ブラウニー、ストロ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