

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2025年2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

黒胡麻豆腐～ゆり根の胡麻和えのせ～
板カマボコ&ほうれん草の白和え
メカブ&しめじの梅風味

洋食

牛肉の燻製&菜の花チーズ焼きロール～山わさびソースがけ～
噴火湾産ベビーホタテのフリット～ピザドレッシング味～

中華

鴨肉&ネギ・ちりめん山椒のピリ旨和え
小松菜&塩昆布・ザーサイのごま油がけ

<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&噴火湾産クロソイの刺身～わさび醤油で～
こだわりの出汁巻き玉子

縞ホッケの柚庵焼き～はじかみ・大根おろし添え～
※縞ホッケの小骨にご注意下さい。

白身魚の生姜風味団子～とろろ餡かけ&わさび添え～
青梗菜&アサリの辛子味噌炒め

お口直し…生ハム&オニオン・オリーブのシークワーサーマリネ

【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・キャベツ・ニンジン・ネギの鶏白湯スープ鍋

【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、ブルーベリー&ほうれん草のスムージー、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、キュウリ、ヤングコーン、ミニトマト、海藻春雨サラダ)

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(白菜の浅漬け、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・絹さやはお好みで～

カボチャのポタージュ～クルトンをのせて～

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、グレープフルーツ)

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、ティラミス、ストロベリーのパナコッタ、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