

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2025年3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

合鴨の治部煮～菜の花&花形ニンジン添え～

さつまあげ&フキのきんぴら風

ニンジン&豆苗の塩昆布和え～青紫蘇ドレッシング味～

洋食

ツブ&エノキダケ・ワカメのバターポン酢醤油炒め

タケノコのワカモレソース(メキシコのアボカドソース)和え&キャベツのシーザーサラダ

中華

鶏肉&しめじのなめ茸ラー油和え

小松菜&キクラゲ・干し海老のごま油風味

<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(酢ヅ)の刺身～わさび醤油で～

こだわりの出汁巻き玉子

羅臼産縞ゾイの塩焼き～はじかみ・大根おろし添え～

※縞ゾイの小骨にご注意下さい。

豚バラ肉&タマネギのかつお節炒め

しらす&カニカマ・ゆり根・三つ葉の茶碗蒸し

お口直し…トマト&マンゴーのハニーレモンマリネ

【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・紅芯大根・水菜の柚子塩鍋

【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。

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、ブルーベリー&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(オニオンライス、レタス、枝豆、ヤングコーン、ミニトマト、みかん入りマカロニサラダ)

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、大根のアロニア漬け、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～ 中華卵スープ

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、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(イチゴロールケーキ、バイクドスフレチーズケーキ、リンゴのパナコッタ、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)

新苦小牧プリンスホテル「和～なごみ～」 調理責任者 秋山 悠介