

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2025年4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

豚肉の沢煮仕立て

わらびの醤油漬

もずく入りカブの葉餅～ポン酢しょうゆ～

洋食

アサリ&キャベツの粒マスタードマリネ

春のパンナコッタ～菜の花&カリカリベーコンのせ～

中華

牛そばろ&ナス・赤パプリカの山椒風味

ちくわ&青梗菜・油揚げの辛味和え

<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&北海道産タコの刺身～わさび醤油で～

こだわりの出汁巻き玉子

赤魚の塩麴焼き～はじかみ・大根おろし添え～

タケノコ&ニラ・しらすのごま油炒め

桜海老&ひじき・ごごみの茶碗蒸し

お口直し…アスパラ&ホッキ・イチゴの赤ワインビネガーサラダ

【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・ほうれん草・ニンジン・ゴボウ・ネギ入り「焼きあご出汁鍋」

*あご…九州北部～日本海の地域で呼ばれている「トビウオ」のこと。あご出汁は、深いうま味がありながらすっきりした味わい。

【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。

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&ミックスベリーの豆乳スムージー、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、ブロッコリー、ヤングコーン、ミニトマト、ツナ&たまごサラダ)

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(キャベツの浅漬け、カブの甘酢漬け、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・ほうれん草・ゴボウはお好みで～ 豆入りミネストローネ

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(ショコラロールケーキ、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)

新苦小牧プリンスホテル「和～なごみ～」調理責任者 秋山 悠介