「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2025年7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

ブロッコリー&しらすのポン酢炒め〜出汁ジュレがけ〜カマボコの磯辺焼き

もずく&キュウリ・カイワレ大根・赤黄パプリカのキムチ風味

洋食

豚肉&焼きナスのロースト~バルサミコソースがけ~ ズッキーニ&タマネギの冷製パスタ風~ズッキーニソースがけ~

中華

蒸し鶏&ザーサイ・干し海老の「薬味ソース」和え そら豆&カブ・アサリの辛味ソースがけ

<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&北海道産カレイの刺身~土佐醤油+わさびで~ こだわりの出汁巻き玉子

北海道産コマイの塩焼き~はじかみ・大根おろし添え~

*コマイ…タラ科の魚。別名「カンカイ」。生で流通することは少なく、主に一夜干し・干物で販売される

冬瓜&スルメイカの出汁煮~梅肉添え~

ベビーホタテ&枝豆・スイートコーンの冷製茶碗蒸し

お口直し…桃&スモークサーモンのヴェリーヌ

*ヴェリーヌ…フランス語(造語)。透明なグラスや容器に、ムースやゼリーなどを重ねて入れた前菜やスイーツを指す

【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。 地鶏出汁のホッキ(北海道産)&鶏団子・モロヘイヤ・ニンジン・しめじの「生姜鍋」

【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で作った「アっサリ朝ラーメン」 ~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&ビーツのスムージー、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、オクラ、ヤングコーン、ミニトマト、もやし&海藻のナムル風サラダ) 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(キュウリの辛子漬け、白菜の浅漬け、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・絹さや・なめこはお好みで~ 中華スープ

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(チョコレートケーキ、白桃ロールケーキ、マンゴーのパンナコッタ、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)

新苫小牧プリンスホテル「和~なごみ~」 調理責任者 秋山 悠介