

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2025年6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

長いも・ニンジン・インゲンの牛肉巻き～ミニトマト添え～
コンニャク&さつま揚げの“きんぴら風”～赤黄パプリカ添え～
切り干し大根&塩昆布の和え物～がごめ昆布添え～

洋食

鶏肉&北海道産豆・絹さやのトマト煮込み～チーズソースがけ～
アスパラ&ベーコンマッシュポテトのパートブリック包み焼き～バジルソースがけ～
* パートブリック…フランス料理で使われる薄いクレープ状の生地

中華

ツブ貝&ちりめん山椒のラー油和え
姫竹&ザーサイ高菜の胡麻油風味

<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&北海道産ホタテ(炙り)の刺身～土佐醤油+わさびで～
こだわりの出汁巻き玉子
北海道産アイナメの木の芽味噌焼き～はじかみ・大根おろし添え～
ナス&ズッキーニの田楽肉味噌のせ
パプリカ&しし唐の煮浸し
お口直し…モッツァレラチーズ&ミニトマトのカプレーゼ～アプリコットソースがけ～

【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)&水餃子鍋～水菜・ニンジン・ネギ入り～

* 水餃子はサクサク醤油をつけてお召し上がり下さい。

【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。

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、バナナ&ニンジンの豆乳スムージー、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、キュウリ、ヤングコーン、ミニトマト、枝豆入りコールスローサラダ)

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、アロニア大根漬け、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・なめこはお好みで～ クラムチャウダー～クルトンをかけて～

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、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(抹茶ブラウニーケーキ、イチゴレアチーズケーキ、リンゴのパンナコッタ、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