

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2025年8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～

中華

ホエー豚&キュウリ・ザーサイの胡麻ラー油がけ
キクラゲ&大根・ラデッシュの山椒生姜和え

和食

鶏肉&長いもの旨煮
カニカマ&豆苗の辛子味噌和え
メカブ&オクラの梅肉和え

洋食

ベビーホタテ&アボカド・トマトのマリネ～ニンジンドレッシングがけ～
とうもろこしの冷製フラン～コンソメゼリーがけ～
*フラン…西洋風茶碗蒸し

<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&北海道産クロソイの刺身～土佐醤油+わさびで～
こだわりの出汁巻き玉子

北海道産宗八カレイの塩焼き～はじかみ・大根おろし添え～
タコ&カボチャの甘辛煮

里芋の赤紫蘇味噌和え～ツルムラサキ添え～
*ツルムラサキ…アジア原産の緑黄色野菜で、「インドのほうれん草」の異名も持っている
お口直し…夏の彩り野菜&マンゴーのゼリー寄せ

【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。
鶏肉・ズッキーニ・ナス・しめじのレモン鍋

【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(北海道産)&メカブの松前漬け入り「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&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、大根&キュウリのツナマヨ和えサラダ)
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(セロリの浅漬け、白菜キムチ、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・絹さや・なめこはお好みで～ じゃがいもスープ
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(スフレチーズケーキ、マンゴーロールケーキ、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)

新苫小牧プリンスホテル「和～なごみ～」 調理責任者 秋山 悠介