

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2025年9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～

中華

枝豆&揚げ豆腐・ワカメの胡麻風味
ちくわ&きんぴらゴボウのピリ辛ラー油和え

和食

豚肩ロース肉の冷しゃぶしゃぶ～胡麻ポン酢がけ～
ナス&パプリカの煮浸し～出汁ゼリーがけ～
タコ&わさび昆布の和え物

洋食

鶏肉のタラモ焼き
※タラモ焼き…タラコ入りポテトペーストを肉の上にのせ、オーブンで焼いた料理
ツブ貝&野菜・キノコのレモンドレッシングマリネ～粒マスタードのせ～

<二の重>

～刺身・玉子焼き・焼き魚……朝の定番おかず6種類～

ドナルドサーモン(白老町虎杖浜産)の刺身&甘エビ(日本海産)の刺身～土佐醤油+わさびで～
こだわりの出汁巻き玉子

サンマ(北海道産)の塩焼き～はじかみ、大根おろし添え～
さつまいものカボス煮

青梗菜(チンゲンサイ)&しめじ・しらすの胡麻油炒め
お口直し…ぶどう&クリームチーズ

【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。

鶏団子&ニンジン・舞茸・ネギの鶏出汁“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で作った「アっさり朝ラーメン」

～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&ブルーベリーのスムージー、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、ロマネスコ、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(白菜の浅漬け、野沢菜、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～ ベーコン&コーンのコンソメスープ

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(ティラミス、抹茶ロールケーキ、イチゴのパナコッタ、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)

新苔小牧プリンスホテル「和～なごみ～」 調理責任者 秋山 悠介