

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2025年10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～

洋食

マッシュルームのパンナコッタ
アサリ&キャベツのペペロンチーノ

和食

鶏肉のロースト～大根おろしのせ～
カニカマ&ニラの豆腐炒め～わさび醤油味～
もずく&キノコ・ツナのポン酢和え

中華

エゾシカ肉&春雨の辛味和え
セロリ&塩昆布・ニンジン・山椒風味

<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&ニシン(北海道産、酢炙)の刺身～土佐醤油+わさびで～
こだわりの出汁巻き玉子

カラフトマス(北海道産)の西京焼き～はじかみ、大根おろし添え～

エリンギ&カブの柚子塩炒め

豚バラ肉&じゃがいもの味噌煮

お口直し…オレンジ&生ハム・タマネギのリンゴ酢マリネ

【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。

胡麻豆乳鍋

～スルメイカ、厚揚げ、ニンジン、白菜、しめじ入り～

【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&小松菜のスムージー、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、枝豆、ヤングコーン、ミニトマト、明太ポテトサラダ)

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(キュウリの浅漬け、高菜漬け、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、舞茸はお好みで～ カボチャスープ

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(チョコレートケーキ、白桃ロールケーキ、ブルーベリーのパナコッタ、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 今野 健介