

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2025年11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～

洋食

鴨の味噌風味&長ネギ・スプラウト
しめじ&イカのペペロンチーノ～レモンの香り～

和食

カボチャの薄葛仕立て
板カマ&小松菜の胡麻和え
メカブ&長いも～柚子ポン酢風味～

中華

蒸し鶏&ザーサイ～中華風～
ベビーホタテのラー油和え～カイワレ大根を添えて～

<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&タコ(北海道産)の刺身～土佐醤油+わさびで～

こだわりの出汁巻き玉子

サバ(北海道産)の塩麹焼き～はじかみ、大根おろし添え～

レンコン&ニンジン在山椒きんぴら

里芋&焼きネギ～肉餡かけ～

お口直し…柿&トマト・モッツアレラチーズ～カプレーゼ風～

【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。

豚バラ肉の柚子塩鍋

～紅芯大根、ほうれん草、ゴボウ、エノキダケ入り～

【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。

北海道産ホッキ出汁で作った「アッサリ朝ラーメン」

～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」

～辛味調味料「チリパウダー」、甘味調味料「マンゴーピューレ」、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&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、パプリカ、ヤングコーン、ミニトマト、マカロニ&ハムサラダ)

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(キャベツの浅漬け、大根アロニア漬け、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、舞茸はお好みで～ 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、ブドウ)

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(ミルクレープ、黒蜜きな粉ロールケーキ、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)

新苔小牧プリンスホテル「和～なごみ～」 調理責任者 今野 健介