

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2025年12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～

洋食

チキン南蛮～サウザンドドレッシングがけ～

リンゴ&チーズ入りポテトサラダ

和食

エゾシカそぼろ肉&ゴボウの佃煮

さつまあげ&大根・絹さやの含め煮

たたき長いも&わさび昆布

中華

ツブ貝～チンゲン菜の食べるラー油と共に～

エノキダケ&ザーサイのロースト～胡麻ドレッシングがけ～

<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&ホタテ(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

ブリ(北海道産)の照り焼き～はじかみ、大根おろし添え～

ブロッコリー&エリンギの揚げ浸し

豚肉&厚揚げの柚子胡椒炒め

お口直し…スモークサーモン&レタスのサラダ風～レモン&コンソメのジュレがけ～

【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。

タラの水炊き風

～ニンジン、白菜、大根、春菊入り～

【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、ブルーベリー&バナナのスムージー、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、ブロッコリー、ヤングコーン、ミニトマト、カボチャ&オリーブのサラダ)

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、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、ほうれん草、マイタケはお好みで～ クラムチャウダー～クルトンを入れて～

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、オレンジ)

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(ノエルショコラナッツ、抹茶ロールケーキ、イチゴのパンナコッタ、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 今野 健介