

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2026年1月)

【二段重】

望楼NOGUCHI登別 料理長 柴田 雅人 監修

<一の重>

～今月の玉手箱 和洋中の旬菜7種盛り～

洋食

ゴボウ&お米のテリーヌ～ゴボウチップスのせ～

エゾシカ肉のサルシッチャ～トマトソース味～

*サルシッチャ…イタリア語で「腸詰め」を意味する。加熱処理をしていないイタリアの生ソーセージ。

和食

長いも&たらこのマヨネーズ和え

豚肉チャーシュー&うずら卵

もずく&切り干し大根～生姜風味～

中華

アサリ&カブ・ザーサイの胡麻油がけ

ちくわ&鶏挽き肉・キクラゲの薬味ラー油和え

<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&アブラガレイ(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

タラ(北海道産)のみりん焼き～はじかみ、大根おろし添え～

大根のほうれん草餡かけ 鶏もも肉のネギ塩焼き

お口直し…ホッキのみかんマリネ

【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。

鶏出汁で作った鶏団子&野菜鍋

～鶏団子、ニンジン、キャベツ、しめじ、刻み揚げ入り～

【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&豆乳のスムージー、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、キュウリ、ヤングコーン、ミニトマト、塩昆布マカロニサラダ)

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、なめこはお好みで～ コーンスープ～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～ストロベリーソース、グラノーラはお好みで～

デザート(ラズベリームース、ミルクレープ、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