

# 「朝のなごみ膳」

## 月替わりのお献立(2026年2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

コンビーフ(北海道産)のカブレーゼ～生春巻き～  
カリフラワーのフラン～ベビーホタテ(噴火湾産)添え～

和食

ゆり根&長いもの団子仕立て～べっこう餡のせ～

メカブ&豆腐の梅酢和え

カマボコ&しめじの“もろ味噌”焼き

中華

鴨肉&長ネギ・ちりめん山椒のピリ辛和え

小松菜&昆布のザーサイごま油がけ

#### 〈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&クロソイ(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

縞ホッケの柚庵焼き～はじめかみ、大根おろし添え～

アサリ&菜の花の油炒め

豚バラ肉&山菜のしぐれ煮

お口直し…セロリ&オレンジのヴィネグレットソース

### 【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。

鶏肉&厚揚げの胡麻豆乳鍋

～白菜、ネギ、ゴボウ入り。七味唐辛子はお好みで～

### 【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&ニンジンのスムージー、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、ロマネスク、ヤングコーン、ミニトマト、アボカドポテトサラダ～わさび風味～)

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、アロニア大根漬け、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～ タマネギ&ベーコンのスープ

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(抹茶ブラウニーケーキ、イチゴロールケーキ、ブルーベリーのパンナコッタ、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