

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2026年3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

ツブ貝のマリネ～紫キャベツ&ウドと共に～
タケノコ&ワカメのグリーンマスタード和え

和食

合鴨つくねのチーズ焼き～ミニトマト添え～
ふき&さつま揚げの煮物
カニカマ&キュウリのポン酢和え～昆布出汁ジュレがけ～

中華

鶏肉&しめじ・なめこのラー油和え
小松菜&塩昆布・干し海老のごま油がけ

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

ソイ(北海道産)の塩焼き～はじかみ、大根おろし添え～
豚バラ肉&キャベツのしらす炒め～バター醤油味～
ベビーホタテ&菜の花の茶碗蒸し

お口直し…生ハム&モッツアレラチーズ～イチゴソースがけ～

【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。

鶏団子の柚子塩鍋

～タマネギ、マイタケ、カブ、ニラ、柚子皮入り～

【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&ブルーベリーのスムージー、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、赤パプリカ入りバジルマカロニサラダ)

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(水菜の浅漬け、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、絹さや、なめこはお好みで～ 中華卵スープ

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(スフレチーズケーキ、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)

新苔小牧プリンスホテル「和～なごみ～」 調理責任者 今野 健介