

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2026年4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

アサリ&キャベツのクラムチャウダー風

菜の花のピューレ&マッシュポテト～ライスペーパーのチップのせ～

和食

白菜&豚肉の重ね蒸し～辛子添え～

わらび入り切り干し大根

たたき長いも&もずく～サクサク醤油のせ～

中華

牛肉&ナス・赤パプリカの山椒風味

ちくわ&青梗菜・油揚げの辛味和え

<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&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

赤魚の塩麴焼き～はじかみ、大根おろし添え～

姫竹&ふきの土佐煮

そら豆&ゴボウのブラックペッパー炒め

お口直し…ホッキ&マンゴーのマリネ

【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。

鶏もも肉&野菜の花見鍋～桜白湯仕立て～

～紅心大根、ネギ、ニンジン、キクラゲ入り～

【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～

苫小牧の2大ソウルフードは「カレーラーメン」&「ホッキカレー」

鶏肉Wチャーシュー(もも肉・むね肉)入り「カレーラーメン」

【プチバイキング】

食前ドリンク(オレンジジュース、バナナ&ミックス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(オニオンライス、レタス、ブロッコリー、ヤングコーン、ミニトマト、ウインナー&ピーマンのポテトサラダ)

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、カブの甘酢漬け、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、ほうれん草、しめじはお好みで～ ミネストローネ

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(ティラミス、イチゴロールケーキ、オレンジのパナコッタ、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)

新苫小牧プリンスホテル「和～なごみ～」調理責任者 今野 健介