

# 「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2026年5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

野菜のトマト煮込み～生ハムのせ～

カニカマのフラン～ディルのクリームソース～

#### 和食

鶏肉の味噌漬け焼き～キャベツの胡麻ダレ和えと一緒に～

フキ&ニンジンのきんぴら

メカブ&オクラ～梅肉ソースで～

#### 中華

ベビーホタテ&カイワレ大根の一味ラー油和え

アスパラ&ザーサイ・桜海老の胡麻油がけ

### <二の重>

～刺身、玉子焼き、焼き魚……朝の定番おかず6種類～

Donald Salmon(白老町虎杖浜産)の刺身&甘エビ(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

サクラマス(北海道産)の柚香焼き～はじかみ、大根おろし添え～

イカ&大根の山椒煮～インゲン添え～

タケノコ&グリーンピースの茶碗蒸し

お口直し…イチゴ&レタス～赤ワインヴィネグレット(ドレッシング)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。

### 豚バラ肉&三色野菜の緑茶鍋

～豚バラ肉、ニンジン、カブ、カブ菜、ホワイトブナシメジ入り～

## 【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～

苫小牧の2大ソウルフードは「ホッキカレー」&「カレーラーメン」

### 炙りホッキカレー

～チリパウダー、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&小松菜の豆乳スムージー、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、パプリカ、ヤングコーン、ミニトマト、ツナ&コーンの味噌マカロニサラダ)

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(キュウリの浅漬け、大根アロニア漬け、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～ ベーコン入りコンソメスープ

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(チョコレートケーキ、桜ロールケーキ、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