

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2026年7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

ナス・とうきび餅入り冷製ミートソース

ズッキーニとニンジンの野菜パスタ仕立て～バーニャカウダソースがけ～

和食

タコとブロッコリーの醤油麩和え

板カマボコと塩昆布のポン酢炒め

長いも・もずくのお好み焼き風～昆布茶マヨネーズがけ～

中華

蒸し鶏とザーサイ・干しエビの薬味ソース和え

アサリとカブ・そら豆の辛味ソースがけ

<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 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

コマイ(北海道産)の塩焼き～はじかみ・大根おろし添え～

鶏もも肉と冬瓜の梅煮～青ネギのせ～

ベビーホタテの冷製茶碗蒸し～ずんだ餡のせ～

お口直し…桃と生ハム～クリームチーズソースがけ～

【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。

初夏のさっぱり塩レモン鍋

～豚バラ肉・オクラ・水菜・キクラゲ・糸コンニャク・レモン入り～

【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・バナナとピーツの豆乳スムージー・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・オクラ・ヤングコーン・ミニトマト・

ピンクグレープフルーツとキュウリのペッパーマカロニサラダ)

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・高菜漬け・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・なめこ・絹さやはお好みで～ 中華スープ

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・オレンジ) 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(マンゴーショコラケーキ・抹茶ロールケーキ・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 菊島 達