

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2026年9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

鶏むね肉とコールスローのグリーンマスタード和え
ツブ貝のバジル風味～野菜・豆と一緒に～

和食

豚肉と糸コンニャクの時雨煮
ナスの揚げ浸し～とろろがけ～
昆布の煮物～ネギ油で和えた白髪ネギのせ～

中華

ゴマ油で香り付けした枝豆・揚げ豆腐・茎ワカメの和え物
ちくわ・きんぴらごぼうのピリ辛ラー油和え

<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 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
サンマ(北海道産)の塩焼き～はじかみ・大根おろし添え～
青梗菜とタケノコのシラス炒め
揚げカボチャとインゲンのべっこう餡かけ
お口直し…栗のマリネと燻製鴨肉～クリームソースがけ～

【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。

4種類のキノコはすべて北海道産 “秋のキノコ” 香り鍋
～ヒラタケ・舞茸・しめじ・エノキダケ・鶏肉入り。胡麻豆乳スープで～

【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～

苦小牧の2大ソウルフードは「ホッキカレー」と「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・バナナとブルーベリー・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・ロマネスコ・ヤングコーン・ミニトマト・レンコンと豆苗の辛子マヨマカロニサラダ)

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・野沢菜漬け・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・なめこ・長ネギ・ほうれん草はお好みで～

厚切りベーコン入り「コンソメスープ」～クルトンはお好みで～

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(ミルクレープ・さつまいもロールケーキ・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)

新苦小牧プリンスホテル「和～なごみ～」 調理責任者 菊島 達