

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2026年8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

ベビーホタテ・ミニトマト・アボカドのバジルペーストマリネ
スイートコーンのフラン(ふんわり玉子蒸し)～ベーコンとコーンのせ～

和食

鶏むね肉と水菜のわさび麴ソース和え
カニカマとセロリの梅和え
「長いもの焼き浸し」と「メカブの白出汁」

中華

豚肉・キュウリ・ザーサイの胡麻ラー油がけ
「キクラゲの山椒生姜和え」と「大根の紅白ピクルス」

<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 クロソイ(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

宗八カレイ(一夜干し、北海道産)の塩焼き～はじかみ・大根おろし添え～

イカとナスの冷製ペスカトーレ

しし唐・里芋の肉味噌がけ～

お口直し…イチジクとモッツァレラチーズ・大葉のカプレーゼ風

【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。

夏の柚子塩“花火”鍋

～鶏つみれ・赤黄パプリカ・ネギ・ニンジン・玉麩入り～

【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)と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～

苦小牧の2大ソウルフードは「カレーラーメン」と「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・バナナと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(オニオンスライス・レタス・ブロッコリー・ヤングコーン・ミニトマト・ツナとコーンの柚子ポテトサラダ)

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(キュウリの浅漬け・白菜キムチ漬け・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～

『日高牛乳』で作った「じゃがいもポタージュ」～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・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(シークワーサーケーキ・マンゴーロールケーキ・リンゴのパナコッタ・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