

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2026年11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

鴨のローストとタマネギマリネ

しめじ・ベーコンの赤ワインバルサミコソテー

和食

カボチャのもろみ味噌焼き

カマボコとニンジンのきんぴら

メカブの梅肉ソース～ゆり根のせ～

中華

鶏肉・キクラゲ・ザーサイの香味パウダーがけ

ベビーホタテ・茎ワカメ・ハムのスイートチリソース和え

<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

サバ(北海道産)の塩麹焼き～はじかみ・大根おろし添え～

レンコンとさつま揚げの高菜炒め

豚肉・里芋・ネギの旨辛煮

お口直し…リンゴとレタスのサラダ～レモンペppard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。

珍「石狩鍋」

～鮭節・ラム肉・キャベツ・ニンジン・マイタケ・春菊入り～

【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～

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・バナナとサツマイモの豆乳スムージー・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・ミカンと胡桃のマカロニサラダ)

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・しば漬け・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～

ホタテと昆布の出汁で作った「中華卵スープ」

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(カボチャバスクチーズケーキ・抹茶ロールケーキ・イチゴのパナコッタ・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