

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2026年10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

マッシュルーム・ドライトマト・紫タマネギのアヒージョ風
アサリ入り「ブロッコリーのフラン」

和食

鶏肉の南蛮焼き
揚げ出し豆腐・カニカマ・しめじの餡かけ
もずくと紅生姜の大根おろしのせ

中華

エゾシカ挽き肉と春雨の辛味和え
セロリ・塩昆布・ニンジンの山椒油風味

<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 ニシン(酢鰯、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

カラフトマス(北海道産)の西京焼き～はじかみ・大根おろし添え～

カブ・カブ菜・エリンギの柚子胡椒炒め

さつまいもと肉団子の有馬山椒煮

お口直し…柿のクリームマリネ～生ハムにのせて～

【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。

“北海道の紅葉”彩り鍋

～ニンジン・カボチャ・ほうれん草・じゃがいも・豚バラ肉入り。豚骨醤油スープで～

【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(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～

苫小牧の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・バナナと小松菜のスムージー・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・枝豆・ヤングコーン・ミニトマト・はんぺんと明太チーズのポテトサラダ)

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(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・なめこ・長ネギ・ほうれん草はお好みで～

ミネストローネ～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(洋ナシとブドウのケーキ・和栗ロールケーキ・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