

inankur

山花

秋の農村風景

無花果ワイン煮 衣かつぎ田樂焼き ズワイ蟹 菊菜和え
穴子煮氷り 茅のキツシユ 蓼根せんべい 銀杏丸中
オ巻海老芝煮 栗の白和え伊賀栗盛り

夜明けの漁港

本日のお刺身四種
あしらい一式

秋の渓谷と雲海

上川産虹鱒の低温燻製 彩り野菜添え

港町の回饌

魚介どボルニ子茸のパイ包み焼き

アンチョビマスター・ソース 季節の野菜

秋の牧場風景

十勝彩美牛ヒレ肉 網焼き
薬味三種

収穫を迎えた田園

当麻産きたりん いくら添え
三種盛り

磯海苔 油揚げ 小葱

北海道秋の収穫

美瑛産坊ちゃん南瓜プリン 季節の果物
余市産林檎のコンポートミハト

ホテル大雪 ONSEN&CANYON RESORT

総料理長 村松昌彦

Restaurant

