

inankur

雲水

秋の農村風景

無花果ワイン煮 衣かつぎ田楽焼きズワイ蟹菊菜和え
穴子煮米り 茸のキツシユ 蓮根せんべい 银杏丸中
才巻海老芝煮 栗の白和え伊賀栗盛り

夜明けの漁港

本日のお刺身四種
あしらひ一式

秋の溪谷と雲海

上川産虹鱒の低温燻製 彩り野菜添え

港町の団欒

魚介のホットエスプーマ仕立てトリユフ添え
目抜き 帆立 ムール貝 甘海老

秋の牧場風景

白老牛ロースと十勝牛ひれ肉の食べ比べ
薬味三種

黄金色の田園

当麻産きたくりん いくら添え
三種盛り
磯海苔 油揚げ 小葱

収穫迎えた果実

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 ミント

ホテル大雪 OONSEN&CANYON RESORT

総料理長 村松昌彦

