

inankur

山花

夏色に染まる層雲峡

帆立の玉地蒸しオオカミの桃餡 蓴菜とろろ寄せ
ミニトマトシロップ漬けほおずき ささぎ胡麻和え
ヤングコーン焼き浸し 道産青ツブ貝旨煮 小メロン塩麴漬け

夏水揚げ賑わう漁港

季節のお刺身四種

あしらひ一式

夏の朝 農村風景

アスパラと空豆のビシソフーズ キャベツ添え

新緑の森と青空

蝦夷鹿と滝川産合鴨のロースト

朝靄 道東の海

目抜きと斜里産鮫かれいのしやぶしやぶ

ポン酢 薬味 柚子胡椒 檸檬 葱

水田に写る夏山

東川産ゆめぴりか ご飯のお供

漬物三種

止め椀 白かぶ 磯のり 小葱

涼風と甘い香り

白桃と上川ヨーグルトのムース

季節の果物 カヌレ

ホテル大雪 OONSEN&CANYON RESORT

総料理長 村松昌彦

Restaurant
inankur