

inankur

雲水

夏色に染まる層雲峡

帆立の玉地蒸しオオカミの桃餡 尊菜とろろ寄せ  
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  
あしらい一式

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

新緑の草原と酪農

和牛ヒレ肉のコソフイ

夏の海と山

北海道の魚介と夏野菜のトマト鍋  
バター 粉チーズ バジル粉

水田に写る夏山

東川産ゆめぴりか ご飯のお供  
香の物三種  
止め椀 白蕪 磯海苔 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 ONSEN&CANYON RESORT

総料理長 村松昌彦

