

inankur

山花

雪明かりに照らされる層雲峡

河豚唐墨まぶし 柿とずわい蟹の絹田巻き
銀杏豆腐 衣かつぎ 菊かぶら 麩姑のカステラ焼き
蓮根明太鑄込み 甘海老酒盗和え

冬の海と漁り火

本日のお刺身四種

あしらひ一式

雪降る港町レストラン

花咲蟹とニヨッキのミネストローネ

小雪舞う港に戻る漁船

鯨のフリットオリエンタルソース

添え野菜

北海道 冬の食卓

道産カマンベールチーズと魚介のアヒージョ

ブロッコリ ミニトマト インカの目覚め

雪倉の眠る米俵

東川産ゆめぴりか ご飯のお供

香の物

止め椀 越冬キャベツ 油揚げ 小葱

酒倉からの恵み

上川酒造甘酒プリン

カラフルマロン 季節の果物

ホテル大雪 ONSEN&CANYON RESORT

総料理長 村松昌彦

Restaurant
inankur