

inankur

雲水

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 慈姑のカステラ焼き  
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

あしらい一式

雪降る港町レストラン

花咲蟹とニッコキのミネストローネ

朝霜と酪農の風景

道産和牛 赤ワイン煮込み 添え野菜

オホーツクの冬

ズワイ蟹と帆立の魚すき鍋

野菜いろいろ 豆腐 葛切り

雪蔵の眠る米俵

東川産ゆめびりか 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

カシラマルロン 季節の果物

ホテル大雪 ONSEN&CANYON RESORT

総料理長 村松昌彦

Restaurant

Inankur