

inankur

雲水

Restaurant

inankur

春、大雪山の雪解け

チコリ盛り 帆立 芽キャベツ アスパラ 紅心大根
ミニトマト セルフィーユ スプラウト
上川サーモンとチーズの冷製燻製サラダ仕立て

花吹雪舞う港

本日のお刺身四種
あしらひ一式

畑を耕す十勝平野の風景

ほんのり甘い十勝産インカの目覚めと百合根のポタージュ

水揚げに賑わう春の漁港

目抜きと帆立のソテー レモン香るトンナソース 添え野菜

朝霧の放牧

北海道和牛 ヒレとロースの食べ比べ
添え野菜 薬味三種

水田に写る富良野岳

東川産ゆめぴりか ご飯のお供
香の物 三種盛り
止め椀 浅刺汁 磯海苔 小葱

春の香り漂う上川

旭川オーガニック牛乳で造る桜ムース
季節の果物 本日の焼き菓子

ホテル大雪 OONSEN&CANYON RESORT

総料理長 村松昌彦