



和房ダイニング 季節饗庵

おしながき

食前酒

先付け よもぎ豆腐 天馬鈴薯花びら

前菜 白魚の雲丹焼き 独活の梅酢漬け 蛤木の芽味噌焼

こごみ白和え 六子月冠焼き 菜の花昆布メ煎り唐墨

御造り 鎌倉盛り四種盛り あしらい一式

御椀 金目鯛 穂付き筍 木の芽 若布

温物 真鯛の桜蒸し 鯛の子含ませ 京路 梅人参 生姜庵

台の物 タラバ蟹と帆立の蒸籠蒸し

添え野菜 ポン酢 葱 紅葉おろし

強肴 北海道産和牛すきしゃぶしゃぶ鍋

野菜いろいろ 生玉子

御食事 東川産ゆめぴりか ご飯のお供

香の物 三種盛り合わせ

止め椀 浅蛸汁 磯海苔 小葱

甘味 旭川オーガニック牛乳で造る桜ムース

季節の果物

総料理長 村松昌彦

