

inankur

山花

夏の月夜と層雲峡

帆立の玉地蒸し蟹あんかけ 道産蛸の湯引き梅ソース

ささぎ豆ずんだ和え 道産とうきびかき揚げ ほおずきミニトマトシロップ煮
ヤングコーン焼き浸し 道産青つぶ貝エスカルゴ風

涼風吹く港町

本日のお刺身四種 あしらいい一式

夏畑に輝くトマト達

旭川トマトオオカミの桃冷製スープ

蝉の鳴き声と新緑の放牧

十勝牛ロースト 添え野菜 マデラ酒と赤ワインのソース 粒マスタード

盛暑、漁港の日差し

アクアパッツア風タジン鍋 大雪サーモン 浅蛸

ムール貝 海老 野菜いろいろ

夏の風になびく稲

東川産ゆめどりか ご飯のお供

香の物 三種

止め碗 露 油揚げ 小葱

彩り富良野、夏の風景

道産ハスカップのアイスクリーム

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