

inankur

雲水

夏の月夜と層雲峡

帆立の玉地蒸しかに館掛け 道産蛸の湯引き梅ソース
ササギ豆ずんだ和え 道産とうきびかき揚げ
ほう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

盛暑、漁港の日差し

帆立のブリンジェとオマールキャビア添えて オマールと幕別ビーツのソース

蝉の鳴き声と新緑の放牧

白老牛焼きしやぶ 薬味 葱 紅葉おろし レモン ポン酢 胡麻だれ

夏の風になびく稲

東川産ゆめぴりか ご飯のお供
香の物 三種盛り
止め碗 蕎麦 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