

おしながき

先付け 北寄貝と明日葉の胡麻和え 鈎蕨含ませ

前菜 道産蛸の湯引き梅ソース 笹竹西京焼き

鰻ざく胡瓜土佐酢和え 茗荷黄味寿司

美瑛とうきびかき揚げ ササギ豆ずんだ和え

滝川産合鴨オレンジ煮

御造り 鎌倉盛り 本日の御造り四種 あしらい一式

御椀 葛打ち帆立 蓴菜 厚岸昆布麺 三つ葉

冷し鉢 愛別産米茄子揚げ浸し 海老つまれ フカヒレ

富良野南瓜 ヤングコーン セルフイーユ 糸唐辛子

台の物 厳選道産和牛ヒレ肉の網焼き 薬味三種

強肴 蝦夷鮑バイ貝の酒蒸し 柚胡椒風味 白蕪

ブロッコリー 肝味噌

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 路 油揚げ 小葱

甘味 道産ハスカップのアイスクリーム

季節の果物