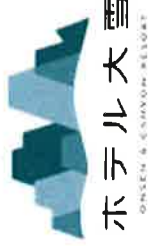




雪化

和房ダイニング季饗庵

おしながき



ホテル大雪

- 先付け 十勝川西長芋と潤菜天梅肉
- 前菜 鰻有馬煮 明太子西瓜見立て トマト蒸し
ほおずき盛りササギずんだ和え 小メロン塩麴漬け
帆立マリネ ししとう子持ち 真鳥賊蕨焼き
- 御造り 鎌倉盛り 本日の御造り四種 あしらい一式
- 御 椀 牡丹鱧焼き霜 あおさ 三つ葉 冬瓜
- 酢 物 花咲蟹とズワイ蟹の土佐酢ジュレかけ
- 台の物 蒸籠蒸 きんき 舞茸 とうきび
アスパラ パプリカ
薬味 葱 紅葉おろし
- 強 肴 北海道産黒毛和牛ヒレ肉網焼き 添え野菜 薬味三種
- 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 茄子と小葱の味噌汁
- 甘 味 上川チーズムースハスカップソース
季節の果物

総料理長 村松昌彦