

inankur 山花

Restaurant



前菜 湯き水と草花

グラス盛り ホワイトアスパラ グリンアスパラ

紅芯大根 芽キャベツ キャロットソース

ほうずきミニトマトシロップ煮 茗荷黄味寿司

道産ササギ豆ずんだ和え 道産とうきびかき揚げ

道産笹竹味噌焼き 道産馬鈴薯のビシソワーズ

御刺身 水揚げに賑わう漁港

本日の御刺身 あしらい一式

替わり皿 雲海と層雲峡

道産三元豚の低温調理スモーク

彩り野菜 袖胡椒おろし 山わさびソース

温 皿 港の小さなレストラン

時しらずと帆立のソテー二色ソース

季節の野菜添え

強 肴 朝露の牧場風景

十勝彩美牛自家製味噌すき焼き

御食事 当麻に広がる水田

当麻きたくりん 香の物 止め椀

甘味 富良野の夏

富良野ブルーベリーと北海道産チーズのムース

季節の野菜カラフルマカロン