

inankur 雲水

Restaurant

inankur

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 苺荷黄味寿司

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ス

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 柚胡椒おろし 山わさびソース

温 皿 港の小さなレストラン

蝦夷鮑と帆立の酒蒸し

肝味噌ソース 季節の野菜添え

強 肴 とある牧場の風景

富良野和牛網焼き 三種の薬味

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

ホテル大雪 ONSEN & CANYON RESORT

総料理長 村松昌彦