

inankur

山花

木枯らし吹く層雲峡

ズワイ蟹菊花和えクコの実 才巻き海老芝煮 银杏丸中レモン煮
紅葉南瓜寄せ 落葉染めおろし 生湯葉天わさび割醤油
無花果ワイン煮 翡翠银杏松葉串

錦秋の丘から見下ろす港

本日のお刺身四種

あしらひ一式

秋の収穫風景

百合根と帆立のチャウダー

海の見えるレストラン

大平とアワビ茸のムニエル栗のクリームソース
栗のフリットと彩り野菜

秋の団欒

厳選和牛ロース焼きしやぶ 薬味 ポン酢

黄金色の稲穂垂れる田

東川産ゆめぴりか ご飯のお供
漬物三種

止め椀 愛別産なめこ 大根おろし 小葱

秋空と北海道田畑

道産南瓜のムース ラフランスのコンポート
季節のフルーツ

ホテル大雪 ONSEN&CANYON RESORT

総料理長 村松昌彦

Kastanfest
inankur