

inankur

雲水

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 銀杏丸 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 銀杏 松葉串

錦秋の丘から見下ろす港

本日のお刺身四種

あしらい一式

秋の収穫風景

百合根と帆立のチャウダー

海に見えるレストラン

雲丹のフラン 目抜きと鮑のグリエ 雲丹と鮑の肝ソース

添え野菜

白霜の丘と酪農

厳選和牛ヒレ肉とロースの食べ比べ 薬味三種

黄金色の稲穂垂れる田

東川産ゆめぴりか ご飯のお供

香の物三種

止め挽 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 シラネのコンポート

メニュー又

ホテル大雪 ONSEN&CANYON RESORT

総料理長 村松昌彦

Restaurant
inankur