

inankur

山花

雪明かりに照らされた層雲峡

ずわい蟹 菊花和え 柿とこんにゃくの白和え
菊かぶら 蟹 絹田巻き 黄味酢 菜の花 煎り玉まぶし
黒豆 松葉 帆立 北海焼き 海老 百合根 茶巾絞り

夜明けの漁港

本日のお刺身四種 あしらい一式

雪原に変わった畑

道産ジャガイモと南瓜のニョッキクリーム煮
ベーコン ほうれん草 しめじ

冬の放牧風景

白老牛と根菜のポトフ
粒マスタード 柚子胡椒添え

港町の雪景色

道産目抜きのアレ
蜜柑と山わさびのビネグレットソース

雪倉に眠る米俵

東川産ゆめぴりか ご飯のお供
香の物 三種
止め椀 焼き舞茸 油揚げ 小葱

春を待つ十勝平野

十勝粒あんプリン
季節の果物 本日の焼き菓子

ホテル大雪 ONSEN&CANYON RESORT

総料理長 村松昌彦

