



雪化粧

和房ダイニング季饗庵

おしながき



ホテル大雪
ONSEN & CANYON WELONY

先付け スモークサーモンと蕪の龍飛巻き 天いくら

前菜 落葉きのこの雲和え 栗の白和え伊賀栗盛り
秋刀魚の南蛮漬け 無花果ワイン煮 才巻き海老芝煮
道産百合根の茶巾絞り 紅葉人参 蓮根せんべい

御造り 鎌倉盛り 本日の御造り四種 あしらい一式

御椀 松茸の土瓶蒸し 海老 銀杏 三つ葉

煮物 道産四元豚の角煮 小玉葱 青梗菜 人参含ませ
天辛子

台の物 タラバ蟹とずわい蟹・帆立の網焼き 添え野菜
薬味 バター 山わさび 自家製練り味噌

強肴 厳選道産和牛すき焼き鍋 野菜いろいろ 生玉子

御食事 東川産ゆめぴりか ご飯のお供

香の物 三種盛り合わせ

止め椀 愛別産なめこ 大根おろし 小葱

甘味 道産南瓜ムース
季節の果物

総料理長 村松昌彦