



花
和房ダイニング季饗庵

おしながき

先付け 帆立の林檎酢掛け 防風

前菜 栗白和え伊賀栗盛り

秋刀魚の柚庵焼き ずわい蟹菊花和え

百合根茶巾しぼり 鶉玉子柿見立て

牡蠣の時雨煮 菊花大根 蓮根せんべい

御造り 鎌倉盛り 本日の御造り四種 あしらいい式

御椀 松茸の土瓶蒸し 有頭海老 銀杏 三つ葉 酢橘

蒸し物 目抜ききの蕪蒸し きくらげ 銀杏 銀庵 おろし生姜

台の物 ズワイ蟹甲羅焼き 蟹味噌

強肴 白老牛しゃぶしゃぶ

白菜 水菜 豆腐 湿地 長ねぎ

ポン酢 胡麻たれ 紅葉おろし 葱

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 愛別産なめこ茸 油揚げ 小葱

甘味 栗とレーズンのムースバナナ風味

季節の果物

総料理長 村松昌彦



ホテル大雪
ONSEN & CANYON RESORT