

## <章月スタイリッシュ>新・和食会席コース 春のお献立

### 【食前酒】

オリジナルカクテル「春彩」

### 【先付】

<山菜寿司「定山」>

タラの芽寿司 ウド寿司 かたくり寿司

お口直し(桜葉の塩漬け・リンゴの酢漬け)

### 【前菜】

鮭の翁焼き～料理長が執筆した「旬の味 サケ料理 154」(北海道新聞社、1994年刊)のレシピから～  
5時間かけて手作りした鹿児島県産黒豚バラ肉の炙りチャーシュー～山わさびのせ～

殻付きハマグリの中椒煮

料理長新開発メニュー「春だ!花見だ!ひらひらピンクレディだ!」

旬の魚介類を使った全国の郷土料理紀行<青森県編>「メバルのガーリック醤油漬け」

自社農園産野菜×札幌牛乳×北海道産生クリームで作った「じゃがいも豆腐」

蜂蜜バイキング(ラウンジで15時～22時提供)連動企画「キャベツ&柚子のアカシア蜂蜜シロップ和え」

### 【先椀】

熱々!北海道産アサリの真丈～澄まし仕立て～

### 【お造り】

ボタンエビ～桜ボン酢で～ 噴火湾産マツカワカレイ～煎り酒で～

オホーツク産ホタテ～ホタテ醤油で～ 長崎県産マグロ～土佐醤油で～ 九州産カンパチ～紅花オイルで～

### 【焼き物】

北海道産キンキの昆布の包み焼き～春タケノコの西京焼きと共に～

### 【強肴】

<北海道のブランド牛肉紀行>

「宗谷黒牛」のトマトしゃぶしゃぶ

～料理長自慢の葉わさびボン酢 または トマト味噌ダレで～

### 【酢肴】

定山溪・春の風物詩「鯉のぼり&新緑」をモチーフに料理長がスケッチ!

サヨリ&赤貝・ミズの酢の物～2色酢(バジル酢・黄身酢)をお好みで～

### 【食事・留椀・香の物&ごはんのお供】

北海道ブランド米「ふっくりんこ」釜炊きごはん 湯葉&岩海苔入り赤出汁

<季節の漬物&ごはんのお供5点盛り>

フキの手作り梅漬け アスパラの手作り味噌漬け 長いもの酢漬け

手作りの「ホタテのふりかけ」 北海道産アイナメ(アブラコ)の煮付け

### 【食後のデザート】

章月グランドホテルは昭和9年創業。野口観光創業者が愛した昭和デザート「白玉ぜんざい」(十勝産大豆使用)

「手作りストベリーアイスクリーム」～北海道産ブルーベリージャムのせ～

専属パティシエ自慢の「昭和のフルーツカクテル」 ほうじ茶

### 【ラウンジスイーツ&コーヒー・紅茶】

6階のラウンジで、コーヒー・紅茶・オレンジジュースのほかに、

専属パティシエ特製&おすすめスイーツ4品をご用意しております。是非お立ち寄り下さい。

2020年2月11日(火)

章月グランドホテル 総料理長 村田 光志