

＜章月クラシカル＞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」

【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】

長崎県産マグロ～土佐醤油で～ ポタンエビ～煎り酒で～

北海道産タコのレモン炙～煎り酒で～ 噴火湾産マツカワカレイ～煎り酒で～

北海道産炙りニシン～土佐醤油で～

【強 肴】

＜牛肉のしゃぶしゃぶシリーズ＞

道産牛のコラーゲンしゃぶしゃぶ

～料理長自慢のポン酢 または 胡麻ダレで～

しゃぶしゃぶの締め「讃岐うどん」をお召し上がり下さい。

【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

絹さや&木綿豆腐・長ネギ入り赤出汁

＜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】

昭和39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）

北海道産ブルーベリーを使った「ブルーベリー大福」 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