

章月 2022 夏 “三日月”膳 お献立

【食前酒】

夏の豊平峡は緑と巨大ダムのコントラストが美しい…“湖の青”と“森の緑”を表現した2層カクテル「ブルー・レイク・リーフ」

【前 菜】

＜章月・定山溪・札幌・北海道にまつわるテーマに基づいてメニュー化した前菜7種盛り＞

※記載の順番でお召し上がり下さい。

大通ビアガーデン×ピアジョッキ／見た目は完全に生ビール？「とうきび粒入り冷製コーンスープ～ミルクエスプーマのせ～」
かっぱ大王像×相撲／力士のパワーの源！夏バテ知らずの“力士味噌”使用…「キュウリ&鶏むね肉の力士味噌和え」
日ハムファイターズ×清宮幸太郎／清宮選手の好物はパスタ！「背番号 21 ロースハム巻き～ツナ&タマネギパスタ入り～」
章月が監修した書籍『旬の味サケ料理 154』（北海道新聞社、1994年刊）×北海道郷土料理／「鮭とホタテの二見蒲鉾」
豊平川カヌー体験×フィンガーフード／カヌー船&オールに見立てた「アボカドチーズカナッペ～沢庵のせ～」
スイーツ王国さっぽろ×ワイン／売店の人気商品“章月どら焼き”がテーマ……ウニの赤ワイン蒸し入り「ひと口どら焼き」
定山溪ネイチャールミナリエ×恋愛／色鮮やかな光のファンタジーを表現した「オクラ&トマト・ニンジンのカラフル煮凝り」

【先 椀】

熱々！北海道産穴子の真丈～澄まし仕立て～

【お造り】

ポタンエビ～ザクロボン酢で～
北海道産ホタテ～料理長特製煎り酒で～
長崎県産マグロ(赤身)～土佐醤油で～ 北海道産ヒラメのレモン酢～料理長特製煎り酒で～
九州産シマアジの炙り～土佐醤油で～
お口直し「ほうじ茶のゼリー」

| | | |
|--------|----------|------|
| ザクロボン酢 | 料理長特製煎り酒 | 土佐醤油 |
|--------|----------|------|

【焼き物】

鮎の塩焼き～料理長特製の蓼酢で～
味変調味料の“スタチ”をかけると、また違った味わいを楽しめます

【強 肴】

4種類の調味料で楽しむ「白老牛のステーキ」
～そうめんをまぶして焼き上げました～
自家製ハスカップワインソース
野口観光オリジナル「北海道タマネギ&マスタードソース」
レモン塩
山わさび

【食事・留椀・香の物&ごはんのお供】

北海道ブランド米「ゆめぴりか」ごはん
ささげ豆&木綿豆腐・長ネギ入り赤出汁
＜手作りの漬物&ごはんのお供5点盛り＞
わらびの醤油漬け 冬瓜の三五八漬け ナスの浅漬け
北海道産焼きじゃこ&たたき梅の胡麻和え 北海道産イカ&大根の煮付け

【食後のデザート&コーヒー・紅茶】

6階のラウンジ「章月倶楽部」で、
スペシャルスイーツ&アイスクリーム、シャーベット、コーヒー(ノンカフェインコーヒーもご用意)、
紅茶、オレンジジュースをご用意しております。是非お立ち寄り下さい。
焼きマシュマロ・焼きバナナ・焼きパイナップル……夏のアウトドアデザート「私をキャンプに連れてってプリンパフェ」
バニラアイスクリーム～章月名物「蜂蜜バイキング」のお好きな蜂蜜をかけて～
ラムネシャーベット～章月名物「蜂蜜バイキング」のお好きな蜂蜜をかけて～