

「2024夏 章月 金の月 夕食膳」お献立

【食前酒】

緑と巨大ダムのコントラストが美しい“夏の豊平峡ダム”を、ターコイズブルーカラーで表現しました
夏のオリジナルカクテル「碧い夏～AOI, NATSU～」～カットパインを添えて～

【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。

日本初のビール博物館「サッポロビール博物館」でビールの歴史を体験…じゃがいもの冷製ポタージュ～黒ビール見立て～
一万円の新札の顔となる渋沢栄一(北海道拓殖銀行創立に尽力)が活躍した明治時代に誕生&流行した肉料理…牛鍋
滝野すずらん丘陵公園の夏と言えば“ひまわり畑”…生ハム&クリームチーズの蜂蜜カナッペ～ひまわりの種のせ～
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)から選んだ鮭料理…鮭&ホタテのけんちん焼き
北海道マラソンは国内で唯一、夏に行われるフルマラソン。完走の鍵は鉄分…枝豆&鶏肉・うずら卵のスモークピンチョス
色鮮やかで幻想的な光パフォーマンスのイベント「定山溪ネイチャーミナリエ」…ホッキ&アサリ・アスパラの山吹和え
札幌・幌見峠ラベンダー園では約8000株のラベンダーが咲き誇る…ホッケの南蛮漬け～ラベンダー香る紫キャベツのせ～

【先椀】

熱々！北海道産ツブ貝の真丈～澄まし仕立て～

【お造り】

アワビ～土佐醤油&わさびで～
北海道産甘エビ～トマトポン酢で～
北海道産ホタテ～料理長特製煎り酒で～
北海道産カレイ～料理長特製煎り酒で～
塩釜産本マグロ～土佐醤油&わさびで～
九州産シマアジの炙り～土佐醤油&わさびで～
お口直し「ほうれん草のお浸し」

トマトポン酢	土佐醤油	料理長特製煎り酒
--------	------	----------

【魚料理】

伊勢海老を丸ごと一尾使用
伊勢海老の焼き物～海老味噌アメリカヌソースで～

【強肴】

お好みの焼き加減&3種類の調味料(胡麻ダレ・自家製レモンポン酢+大根おろし・柚子胡椒)で楽しむ
北海道産牛肉『北海の黒』(ロース肉)の焼きしゃぶしゃぶ
～オクラ・レンコン・椎茸・ヤングコーン・煮ゴボウ添え～

胡麻ダレ	自家製レモンポン酢
------	-----------

【食事・留椀】

生ちらし寿司(北海道ブランド米「ゆめぴりか」使用)
ナス&厚揚げ・長ネギ入り赤出汁

【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、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。
お楽しみデザート

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～
爽やかシャーベット～章月名物「蜂蜜バイキング」のお好きな蜂蜜をかけて～

章月グランドホテル 料理長 伊丹 克実