

2025.春 Menu

～雪解けの洞爺 山の息吹～

フォアグラの鶉巻きを添えた春の一皿

こごみ、空豆、菜花、蒨 酢味噌

噴火湾より揚がる“桜鱒”マリネ、黒胡椒香る“天然鰯”のたたき、甘海老

肥沃な農地で育つ北海道産じゃが芋の Pasta と貝類のエスプーマ

洞爺湖を模した蒼いゼリーの湖水とライム香るヴィネグレット

北海道オホーツク海の帆立貝 ポワレ

淡い新玉ねぎと茴香（ウイキョウ）のピュレ

隣町の限定酒“伊達甘露法水”と雲丹のソース

北海道羅臼産“釣りキンキ”湯霜仕立て 甘橙

春豆の播り流し 薄葛、蕪煮トリュフ香る雑穀そばろ餡 黄金飾り

お口直しの爽やかなジュレにカンパリの雫を浮かべて

北海道の山の恵み“蝦夷鹿”アロゼ焼き と旬の野菜

洞爺の蒨の薑味噌、地元月浦の赤ワインとポートワインのソース

地元豊浦町下向井さんの香り高い“原木春椎茸”のソテー

割り黒胡椒と洞爺の海水より作られた

海塩のシェフオリジナルブレンドソルト

酪農大国北海道のクリームチーズムースと春苺

バジル風味の苺のソースと蜂蜜 & レモンのソルベ

お食事後のお飲み物

総料理長 飯島 豪