

朝陽亭

山の料理茶屋「早紅葉～はやもみじ～」

セルフスタイルで「夜の和食会席コース料理」を楽しめる

2025夏のお献立＜夕食＞

お客様のお好きな順番でご自由にお召し上がり下さい。

【食前茶】

3種類の中から好きなお茶(常温)を選んで下さい。

鹿児島茶(鹿児島県、ほうじ茶) 狭山茶(埼玉県、玄米茶) 北海道産とうもろこし茶(季節の変わり茶)

【「たまにやさしい」前菜メニュー】

「取り入れることで健康的な食生活を送ることができる食材の頭文字」を語呂合わせにした
朝陽亭オリジナルのメニューコンセプト

『た』(卵類)のメニュー／とろ～り半熟卵&揚げ豆腐・ブロッコリーの昆布茶煮

『ま』(豆・豆腐類)のメニュー／枝豆&大豆ミート・塩昆布のクリームチーズ和え～バゲット添え～

『に』(肉類)のメニュー／ローストビーフ～生姜ドレッシングがけ。ヤングコーン添え～

『や』(野菜)のメニュー／ズッキーニ&紅芯大根・サラダチキンのマヨネーズ和え

『さ』(魚)のメニュー／北海道産クロガレイの唐揚げ&タマネギ・ニンジンのみぞれポン酢がけ

『し』(椎茸などキノコ類)のメニュー／愛別町産エノキダケ&エリンギ・生ハムのジェノベーゼソース和え

『い』(芋類)のメニュー／じゃがいものガーリックバターソテー&スモークサーモン～カイワレ大根添え～

【先椀】

ブランド昆布『利尻昆布』で出汁を取った北海道産しじみの澄まし汁

～じゅんさい・ミョウガ入り～

【刺身・寿司】

北海道産ホタテの刺身～煎り酒で～

北海道産タコ(頭)の刺身～北海道醤油&わさびで～

北海道産ニシン(酢ペ)の刺身～レモンダレで～

白老町虎杖浜産ドナルドサーモンにぎり寿司～サクサク醤油で～

北海道産カレイにぎり寿司～北海道醤油&わさびで～

【焼き物】

牛肉(加工肉使用)の串焼き

～和風おろし醤油で～

名産『ひまわり畑ポーク』の串焼きステーキ

～北海道タマネギ&マスタードステーキソースで～

白老町産ヤマメ(小サイズ)の塩焼き

～レモン汁はお好みで～

北海道産鶏肉手羽の塩焼き

～がごめスパイスソルトで～

【茶碗蒸し】

『利尻昆布』出汁を使用した穴子の茶碗蒸し

～ささがきごぼう・三つ葉入り～

【天ぷら】

北海道産マイタケの天ぷら

北海道産アイナメの天ぷら

北海道産とうもろこしのかき揚げ

～天つゆ+大根おろし+生姜 or 宗谷の昆布焼き塩で～

※裏面もご覧下さい。

【ごはん】

北海道ブランド米『ななつぼし』ごはん
～オホーツク産山わさび味噌をのせて「山わさび味噌かけごはん」に～

【香の物&ごはんのお供】

野口観光オリジナル『イカツブジャン辛』 登別・藤崎わさび園『わさび昆布』 キャベツの浅漬け

【カレー】

“スープカレー”は、1971 年、札幌で誕生した北海道を代表するご当地カレー…森のスープカレー
～スモークチーズ・マイタケの素揚げ・しめじの素揚げ・じゃがいもの素揚げ・ニンジン素揚げはお好みで～

【留挽】

北海道産大豆・米・塩で作った野口観光こだわり味噌汁～茎ワカメ・たもぎ茸・豆苗はお好みで～

【お客様がセルフで作る和パフェ】

井上牧場(滝上町)の低温殺菌・ノンホモジナイズ牛乳で作ったソフトクリーム

(バニラ or バニラ醤油ミックス or 醤油)

コーンフレーク ぜんざい スイカ マスカットゼリー

わらび餅 自社農園産きな粉 チェリー 抹茶ソース 黒蜜ソース

【スイーツ】

ブラウニー 白桃ロールケーキ

【自分で着火して食べるファイヤーグルメ】

ラム肉(味付き)ジンギスカン VS 豚肉(味付き)ジンギスカン

～もやし・タマネギ&赤パプリカ・ピーマン・カボチャ・しめじはお好みで～

※野菜には、自社農園産野菜ジュース入りバジルチーズダレ or ほうれん草入り大根おろし醤油をかけて

火して約 20 分間で火が消えます。それから約5分間蒸らしてお召し上がり下さい。

鶏もも肉&しめじ・油揚げの「森の釜めし」

～山わさび味噌をつけて、味の変化をお楽しみ下さい～

鍋にスープを入れ、点火棒で着火して下さい。スープがぐつぐつ沸いたらお召し上がり下さい。

鍋焼き味噌ラーメン

～長ネギ・北海道バター・一味唐辛子はお好みで～

【和食メニュー】

海沿いの町では、夏のバーベキューの定番料理

鮭のちゃんちゃん焼き

ホッケの漁獲量は北海道が全国ナンバーワン

北海道産ホッケの煮付け～そのままで～

農林水産省「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」北海道編にも掲載されています

カニの鉄砲汁～七味唐辛子はお好みで～

香ばしい胡麻ソースで食べる**6種類の蒸し野菜**(キャベツ・ニンジン・じゃがいも・マイタケ・しめじ・インゲン)

【サラダ】

大根&ニンジン キャベツ・紫キャベツ・赤パプリカ ミニトマト レタス

和風ネギ塩ドレッシング フレンチドレッシング ノンオイル中華ドレッシング

ハム&タマネギ・エリンギの中華マリネサラダ 福神漬け入りポテトサラダ～キュウリ・タマネギ・ニンジン入り～

【フルーツ】

キウイ マンゴー

【ソフトドリンク&食後のコーヒー・紅茶】

コカ・コーラ、コカ・コーラZERO、メロンソーダ、烏龍茶、カルピス、カルピスソーダ、ミニッツメイド山ぶどう&オレンジ

朝陽亭オリジナルブレンドコーヒー、紅茶(ダージリン・アールグレイ・カモミール)

層雲峡 朝陽亭 総料理長 片岡 勝雅