

「朝のなごみ膳」 月替わりのお献立(2023年2月)

【二段重】

ザ レイクビュー TOYA 乃の風リゾート 総料理長 矢代照一 監修

<一の重>

～今月の玉手箱 和洋中の旬菜7種盛り～

和食

ゆり根&水菜の白和え
カマボコ&ほうれん草の田楽味噌和え
メカブ&キュウリの酢の物

洋食

ベビーホタテ&レンコン～梅エスプーマを添えて～
ホワイトアスパラ&牛肉～コンソメゼリーで～

中華

合鴨パストラミ(香辛料で味付けした合鴨の燻製)&タケノコのオイスターソース～ドライフルーツ添え～
ターサイ(青梗菜の仲間)&しらすの中華風

<二の重>

～刺身・玉子焼き・焼き魚……朝の定番おかず6種類～

<朝のお造り 2種盛り合わせ>

虎杖浜産 Donald サーモン～わさび醤油で～ 噴火湾産 クロソイ～わさび醤油で～
こだわりの出し巻き玉子
縞ホッケの幽庵焼き
白菜&塩昆布の柚子浸し
鶏肉&ニンジン&コンニャクの煮物
ほうれん草&しめじの辛子和え

【自分で作って食べる今月のファイヤーグルメ】

※ラミネート加工した「食べ方POP」をお読みいただき、着火&火消しをお願いいたします。
北海道産ホッキ&野菜(キャベツ・ニンジン・ピーマン)のクルミ味噌バター焼き

【2者択一の注文料理】

※下記2つからお選びの上、カウンターコーナーでご注文下さい。少々お時間をいただきます。

- ① 鶏肉Wチャーシュー(もも肉・むね肉)入り「カレーラーメン」(苦小牧はカレーラーメン発祥の地と言われています)
- ② なごみ名物「炙りホッキカレー」

【プチバイキング】

好きなものを好きなだけ!

食前ドリンク(オレンジジュース・ブルーベリー&ほうれん草スムージー・牛乳・カツゲン・黒ウーロン茶)

野菜サラダ(オニオンスライス・レタス・オクラ・ミニトマト・ヤングコーン・
春雨&ハム・もやしの和えサラダ)

ごはん(地元農協の「ななつぼし」) ※お粥ご希望の方はカウンターでお申し出下さい。

漬物&ごはんのお供(白菜の浅漬け・ナスの浅漬け・たくあん・梅干し・わさび昆布・タラコ)

<野口観光ホテルプロフェッショナル学院総合調理学科2年生・鎌田侑奈が企画した“カラダにうれしい朝の一品”>

空気が乾燥して喉の調子が崩れやすい季節にピッタリな「アサリ&レンコン・生姜の佃煮」

野口観光こだわり味噌汁～豆腐・長ネギ・ウド・絹さやはお好みで～ コーンスープ

野口観光オリジナル納豆 焼き海苔 温泉卵 昔懐かし「のりたまご」

フルーツ(キウイフルーツ・パイナップル・グレープフルーツ)

ヨーグルト～ラズベリーソース・グラノーラはお好みで～

デザート(さつまいもロールケーキ・抹茶ケーキ・ストロベリーのパンナコッタ・白玉ぜんざい)

食後ドリンク(オリジナルコーヒー・ノンカフェインコーヒー・紅茶)

新苦小牧プリンスホテル「和～なごみ～」調理責任者 菊地 海杜