

登別温泉「地獄谷」をモチーフにした蒸し料理おもてなし膳

# 桜房

## 冬のお献立<夕食>

### 【桜房名物】

※卓上にセット

冬の土鍋蒸し

北海道産チーズフォンデュソース&下記の3種類の調味料でどうぞ

*洞爺湖町産『カムイ・ミンタルの塩〜ハーブ入り〜』	当館シェフ手作りの黄身酢	柚子胡椒
---------------------------	--------------	------

\*『カムイ・ミンタルの塩』は、北海道・噴火湾の海水を釜で焚いて作られたミネラル豊富な自然塩です。

北海道産キャベツ〜洞爺湖町産『カムイ・ミンタルの塩〜ハーブ入り〜』で〜

ブロッコリー〜当館シェフ手作りの黄身酢で〜 北海道産長いも〜柚子胡椒で〜

大滝産マイタケ・剣淵町産じゃがいも「インカのめざめ・ディンキー」・北海道産ニンジン〜チーズフォンデュソースで〜

登別・のぼりべつ酪農館『イブリコ(胆振鼓)豚のソーセージ』・伊達産鶏肉・ボイル海老〜チーズフォンデュソースで〜

\*チーズフォンデュソースが一番のおすすめですが、3種類の調味料もご自由にお楽しみ下さい。

### 【個々盛り料理】

※バイキングコーナー

刺身3種盛り<北海道タコ・本マグロ・北海道産ホタテ>〜土佐醤油&煎り酒で〜

\*北海道産タコと本マグロは土佐醤油、北海道産ホタテは煎り酒と合わせるのがおすすめです。

おつまみにピッタリ…噴火湾産ブリのなめろう〜味付き〜

海のフォアグラとも呼ばれる“あん肝”を使用した「あん肝ポン酢」

照り焼きチキン&野菜の錦糸玉子クレープ〜そのまま〜

白老町産ドナルドサーモンのマリネ

### 【スペシャル料理】

※時間限定のタイムサービス料理

北海道産牛肉の「ローストビーフ」

〜当館シェフ手作りの和風レホールソース(西洋わさびに生クリームを加えたソース)で〜

### 【和食蒸し料理】

※バイキングコーナー

北海道茶碗蒸し〜栗・海老・鶏もも肉入り〜

\*北海道の茶碗蒸しは、栗の甘露煮が入っており、味付けも甘い茶碗蒸しです。

噴火湾産タラのちり蒸し〜ポン酢&紅葉おろし〜

### 【洋食&中華料理】

※バイキングコーナー

汁まで美味しい「アサリの酒蒸し」

手作りジャンボシュウマイ〜辛子をつけて〜

SPF豚生産量北海道1位は豊浦町…『とようらSPFポーク』を使用した「豚の角煮」〜辛子をつけて〜

冬の定番料理…「おでん」〜玉子・牛すじ・がんも・こんにゃく・大根入り。味噌タレ&辛子はお好み〜

### 【ごはん・留碗・香の物】

※バイキングコーナー

北海道ブランド米『ふっくりんこ』ごはん

鯛の出汁茶漬〜ごはんの上に鯛フレーク・三つ葉・あられ・わさびをのせて、出汁をかけてお召し上がり下さい〜

登別・藤崎わさび園『わさび昆布』\*登別・藤崎わさび園『わさび昆布』は当館売店にて好評販売中

ニシン漬 赤カブの千枚漬

北海道産アンコウ汁〜長ネギ&七味唐辛子で〜

### 【スイーツ&フルーツ】

※バイキングコーナー

『のぼりべつ牛乳』で作った黒胡麻プリン 壮瞥町産リンゴを使用した「手作りアップルパイ」

ホワイトチョコレートケーキ みかん 梨 ブドウ

登別産『のぼりべつ牛乳』で作ったソフトクリーム〜各種ソースはお好み〜

### 【ドリンク】

※バイキングコーナー

コーラ ジンジャーエール カルピス ウーロン茶 石水亭オリジナルブレンドコーヒー 紅茶 煎茶 etc.

「登別石水亭」調理責任者 佐藤 英之

