

冬のお献立 もりの風茶寮

ユネスコ無形文化遺産『和食』の魅力再発見
～北海道の『和食』・日本の『和食』・世界の『WASHOKU』～

【食前酒】

米国アラスカ州・フェアバンクスの森で見る“オーロラ”をイメージして作りました♪
抹茶&地元産『だて牛乳』・コーヒークーリキュールの緑の風オリジナルカクテル

【前菜】

＜全国各地の温泉地⇒都道府県の郷土料理をモチーフにした冬ならではの7品＞
「万葉集」にも名前が記されている群馬県“伊香保温泉”。群馬県は「コンニャク芋」が特産品…コンニャクの白和え
東北一の規模を誇る山形県“蔵王温泉”。甘い醤油味で祭りや正月などの祝い事のときに作られます…卵寒天
徳川家康も愛した静岡県“熱海温泉”。全ての具材を串で刺し黒い出汁で煮込む静岡県の郷土料理…静岡おでん
北海道の名湯“登別温泉”。タレに漬けて込んで揚げたザンギは北海道発祥…アンコウのザンギ～あん肝タルタルで～
「砂むし温泉」が有名な鹿児島県“指宿温泉”。鹿児島県を代表する“黒豚”と“麦味噌”で作りました…豚味噌
600 年以上前に源泉が生まれた兵庫県“有馬温泉”。酢で締めた塩サバで作る伝統料理…サバ寿司
日本最古の温泉で知られる愛媛県“道後温泉”。創業 150 年の魚屋が考案したと言われる宇和島名物…太刀魚巻

【先椀】

長万部町名物“かにめし”をモチーフにした「雪見椀」
～道明寺粉で作ったカニ餡入り団子、椎茸、スナッペンエンドウ、薄焼き玉子、梅肉入り～

【お造り】

＜旬の魚介類5種盛り合わせ～北海道冬の風物詩「流氷見立て」～＞

本マグロ～青さ醤油&わさびで～

寒ブリ～青さ醤油&わさびで～

噴火湾産マツカワガレイ～煎り酒で～

北海道産ホタテの焼き霜造り～煎り酒で～

北海道産アワビ～流氷レモン塩で～

お口直し「もずく酢」

青さ醤油	煎り酒	流氷レモン塩
------	-----	--------

【魚料理】

＜フランス・ブルターニュ地方の郷土料理「マリニエール」を和風出汁でアレンジ＞

※マリニエール＝漁師風

アサリ&昆布出汁を使った北海道産真ゾイのマリニエール～ハーブの香りと共に～
～アサリ、トリュフ、愛別町産マイタケ、ミニトマト、ちぢみほうれん草添え～

【肉料理】

＜牛肉の食べ比べ 北海道 vs 宮城県＞

北海道ブランド牛『白老牛』の石焼き～北海道産真昆布の山椒ソースで～

宮城県産『仙台牛』の石焼き～南蛮味噌 or 仙台味噌&ずんだの特製味噌ソースで～

紅芯大根、水菜、カリフラワー、花穂、エディブルフラワーの“映え”サラダ～柚子香るドレッシングで～

【ごはん・留椀・香の物&ごはんのお供】

北海道産ブランド米『ゆめぴりか』釜炊きごはん

北海道産大豆・米・塩で作った自家製味噌汁～レンコンのすり流し&青ネギ・ミョウガ入り～

登別・藤崎わさび園の『わさび昆布』&菊花和え

自家製糠床で作った「ニンジンの糠漬け」 自家製「白カブの浅漬け」

ゴボウのたまり漬け&キュウリの印籠漬け タラの親子焼き

【デザート&コーヒークーリキュール】

＜専属パティシエ特製スイーツ＞

テーマ「デザート」のさ・し・す・せ・そ」

きび砂糖で作った「ゆり根のムース」+醤油のフロランタン+白味噌のメレンゲ

塩&小豆入り「淡雪羹」(ふわふわ食感が特徴の羊羹) リンゴ酢で作った「イチゴのマリネ&バニラアイス」

全国銘茶紀行…埼玉県『狭山茶』

※緑の風オリジナルブレンドコーヒー もしくは 紅茶に変更できます。

緑の風リゾート きたゆざわ 「もりの風茶寮」

総料理長 西川 和高／青木 大介