

・洞爺の朝ごはん・

北海道産小麦のブリオッシュ

～ホイップバター～

ビターオレンジの入ったシェフオリジナルレシピ

北海道産豆乳“とよみずき”と

地元人参の洋豆腐

酪農大国北海道のヨーグルト

～ジャム・蜂蜜～

洞爺財田(たからだ)米

開拓時代より続く地元洞爺財田(たからだ)地区の極上米。独自のブレンド米を北海道の天然水で炊き上げる釜炊きご飯

BOUROU オリジナル伊達納豆

～洞爺の海塩～

伊達産黒豆と秘密の納豆菌でシェフと店主大友さんで作ったオリジナル黒豆納豆。

寿都の老舗(山下水産)よりキンキ・ニシンの飯寿司

北海道の名産“鮭”の塩辛 と鱒イクラ

銀杏草と茗荷の味噌汁

銀鱈焼き

季節の茹で野菜

～北海道味噌の和風ディップ～

タラバ蟹・山椒山葵昆布

長芋 山葵漬け(藤崎わさび園)

洞爺の和牛ガーリックセザミ

梅干し

奥熊野の天然はちみつで漬け込んだ無添加の梅干し

フルーツ・ドライフルーツ

北海道のカマンベールチーズ

マカロン

北海道牛乳

北海道産リンゴジュース

希少な仁木町産リンゴ『旭』は英語名、Macintosh(マッキントッシュ)といい、アップルコンピュータのMacの由来となったリンゴ。

リーフレタスとハーブのサラダ

～アロニアドレッシング～

伊達市産しめじのコンフィ

・BOUROU スペシャルティ・

とろけるチーズ包みの軽いオムレツ

～トリュフ風味のソース～

シェフの住んでいた栃木のこだわりの卵商店と作り上げた極上卵。わずか4%しか居ないと言われる日本で生まれた純国産鶏の中で、サロマ湖の帆立貝粉砕飼料やヨモギを食べさせ生まれてきた、とても希少なオリジナル卵。

北海道産ポークとパセリのシェフレシピ粗挽き BOUROUソーセージ

フランス産ポーク三枚肉のベーコン

～フレンチ粒マスタードとケチャップ～

