

2026.春Menu

～雪解けの洞爺 山の息吹～
フォアグラの鶉巻きを添えた春の一皿
こごみ、空豆、菜花、蕨 酢味噌

“蝦夷鮑”のステーキと北海道産じゃが芋のタンバル
ピスタチオクリームとホワイトバルサミソース
旬のアスパラガス

北海の幸“牡丹海老”と噴火湾産“桜鱒”のタルタル
貝類のエスプーマ 黄金のいくらと鱒のイクラ 飾り
火山に囲まれた噴火湾を模した蒼いゼリーとライム香るヴィネグレット

サフラン色に染まった春ホッケの葛揚げと螺貝の潮スープ
トリュフ風味の白玉 春キノコと青豆
柚子胡椒香る筍のシェービング

爽やかなスパークリングワインのジュレとグリオットチェリーのグラニテ
キルシュでマリネしたサクランボ(サワーチェリー)添え

北海道の山の恵み“蝦夷鹿”アロゼ焼き
新玉ねぎのピュレと春の野菜や葉物 飾り
豊浦町下向井さんの香り高い“原木春椎茸”のソテー
洞爺の荳胡麻と味噌のディップ、行者ニンニクと生ハムのソース 二つの味わい

酪農大国北海道のヨーグルトと蜜柑のムース 爽やかな伊達産苺のソルベ
わらび餅と蜜柑のコンポート ホワイトラムと苺のソース

ルクセンブルグより届くバケットとシリアルブレッド
洞爺の海水より作られる塩を乗せた燻製バター

お食事後のお飲み物

※仕入れ状況により変更になる場合がございます。

総料理長 飯島 豪