

## 2026 夏 Menu

＜北海道の山の幸・畑の幸と洞爺湖の恵み＞

洞爺湖で育った姫鱒のメダイヨンと縞海老、  
清らかな山の水で育てられた白老産の山女魚と鱒（虹鱒系）山わさび添え  
隣町伊達産 鶏のスティームと山で採った蒨の臺の味噌ディップ  
当社農園のトマトと隣町伊達市の苺の冷製ポタージュ

北海道の山の恵み「蝦夷鹿とフォアグラ」のヴォローヴァン  
パイに包まれたアンディーブの白ワインブレゼとシェブルチーズ  
黒胡椒を利かせた洞爺湖畔の壮瞥産ブルーベリーと赤ワインのジャム

“海の幸と夏野菜を散りばめた冷たい和スープ”

北海道の小さな螺貝・水蛸・雲丹・鮪の炙り、彩り夏野菜  
大葉の香る大根の素麺と茗荷、冷たい“鰹のお出汁”を注いで

ハーブを纏った北海道の初夏の旬魚“時不知”（トキシラズ）鮭のソフトクック  
グリーンピースのクレープとピュレ  
レモンバーベナーのミルクフォームとパッションフルーツのソース

スパークリングワインのゼリーとキウイのグラニテ  
積丹のクラフトジン「火の帆」とソーダの食べるカクテル

北海道の中央に位置するエルムケップ山麓で育った鴨の胸肉ロースト  
柔らかく煮込んだ砂肝のコンフィと彩り夏野菜、玉蜀黍と浅葱のマープル  
ポルト酒のほのかな酸味のあるワインソースとエピス、玉蜀黍のチュイル飾り

酪農大国北海道のマスカルポーネとホワイトチョコのムース  
木苺のクランチを入れたルビーチョコレートアイスクリーム  
マンゴーのコンポートと木苺のソース

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