

## 春のお献立

北海道と茨城県の食材を使った  
「旬の味と郷土料理」和食会席

### 食前酒

オリジナルカクテル「四季の移ろい〜春〜」

### 先付

ワカメとタケノコ〜木の芽味噌和え〜

### 前菜

北海道 北海タコの塩焼き

アナゴの棒寿司

サーモンの椿見立て

茨城県

菜の花わさび和え

アンコウのから揚げ

久慈鶏のスモーク

さつまいものレモン煮

### 先椀

茨城県産地蛤のはま吸い

### 御造り

北海道産と福井県産の食べ比べ

北海道

海峽産本マグロ〜土佐醤油で〜

ヤリイカ糸造り〜イカ醤油で〜

オホーツク紋別産ボタンエビ

〜土佐醤油で〜

茨城県

常盤ヒラメ〜煎り酒で〜

スズキ洗い〜自家製ポン酢で〜

大洗アワビ〜塩レモンで〜

### 煮物

茨城県霞ヶ浦産白魚のかき揚げ

〜岩塩・すだちとともに〜

### 強肴

【北海道と茨城県の和牛しゃぶしゃぶ対決】

北海道「十勝牛」VS 茨城県「常陸牛」

北海道産のお野菜〜自家製ゴマだれで〜

### 酢肴

アンコウのとも酢

### 食事

北海道ブランド米「ゆめぴりか」釜炊き

そばろ納豆

### 留椀

大洗三年みそ仕立て べっかな

### 香の物

北海道 自家製白菜梅味漬け

登別・藤崎わさび園のわさび昆布

福井県

きゅうり鉄砲漬け

きゅうり梅紫蘇漬け

大根紅花漬け 大根糠漬け

### 甘味

専属パティシエ自慢のスイーツ

桜の求肥包み 抹茶のアイスクリーム

緑の風オリジナルブレンドコーヒー または

紅茶

緑の風リゾート きたゆざわ

もりの風茶寮 料理長 高橋 義貴



仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。