

2024春のお献立 もりの風茶寮

北海道と大阪府の食材を使った
「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】

揚げダコの真丈

【前菜】

<北海道>

小樽親子ニシン蕎麦寿司 室蘭風やきとり〜洋辛子と共に〜
白老町産ドナルドサーモンの菜種焼き(卵の黄色を“菜の花”に見立てた料理)

<大阪府>

タケノコの木の子味噌焼き 炙りメサバのバッテラ(大阪発祥の押し寿司)
なにわの伝統野菜『大阪しろ菜』&油揚げのお浸し

【先椀】

桜鯛と白カブの潮汁〜函館産真昆布使用〜

【お造り】

<北海道>

春告魚“メバル”の焼き霜造り〜レモン醤油で〜 マグロ〜土佐醤油で〜 マツカワガレイ〜煎り酒で〜

<大阪府>

鳥貝〜煎り酒で〜 春告魚“サワラ”〜レモン醤油で〜 フグの香味野菜巻き〜そのまま〜

土佐醤油

煎り酒

レモン醤油

【中皿】

北海道産揚げカスベ&青とさか・クコの実〜赤味噌胡麻ソースで〜
昆布〆した大阪湾産スズキの湯葉(札幌・小山製麩所)包み黄身衣揚げ〜新緑のグリーンピースソースで〜

【強肴】

<牛肉対決 北海道 vs 大阪府>

『星空の黒牛』フィレ肉(北海道標茶町産) VS 『能勢黒若牛』ロース肉(大阪府能勢町産)
〜トリュフ香るマデラ酒ソース VS 北海道産カブのシャリアピンソースで〜
春野菜の菜園〜伊達産鶏肉&パルメザンチーズのチップを添えて〜

【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「野口観光こだわり味噌汁」〜アサリ入り〜

登別・藤崎わさび園のわさび昆布&伊達産あさつきのお浸し和え 花びら大根のピクルス
ブランド野菜『泉州水なす』の塩漬け 壬生菜の塩漬け 釜揚げしらす〜ミョウガ・大葉・染めおろしと共に〜

【デザート&コーヒー・紅茶】

<専属パティシエ特製スイーツ>

大阪名物『タコ焼き』に見立てた2種のスイーツ〜イチゴのきんつば&チーズブリュレ〜

地元・伊達市限定酒『伊達 甘露法水』の甘酒を使用した「桜餅風アイスクリーム」

緑の風オリジナルブレンドコーヒー または 紅茶(ダージリン・アールグレイ・アッサム)

または 能勢町産の無農薬ハーブを使用した「山香るハーブティー〜大阪産トマトジャムのアクセントで〜」

2024年3月1日(金)

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