

炭火で懐石料理
北番屋
冬のお献立<夕食>

【食前酒】

黒岳ロープウェイで登った先にある「黒岳スキー場」は、大雪山の景観と良質の雪でスキーヤーに人気
地元「上川大雪酒造・緑丘蔵」の日本酒を使用した冬のカクテル「Souunkyo White Snow」

【先付】

柚子まんじゅう～大根みぞれ餡かけ～

【前菜】

北海道産焙煎はと麦&もつてのほか菊(食用菊)・そら豆の白和え
稚内産ホッケの燻製&野沢菜漬けの燻製～燻製マヨネーズで～
北海道産ブリの有馬山椒漬け焼き～そのまま～
豚肉の梅紫蘇巻き～小松菜のお浸し添え～

【先椀】

北海道産タラ&十勝マッシュルーム・ゆり根の土瓶蒸し～スダチ&三つ葉はお好みで～

【お造り】

北海道産ソイの炙り～煎り酒～
炭火炙り本マグロ～土佐醤油&わさびで～
北海道産ニシン～柚子ポン酢で～
北海道産オヒョウ(昆布)～サクサク醤油添え～

煎り酒	土佐醤油	柚子ポン酢
-----	------	-------

【焼き物】

※炭火で炙ってお召し上がり下さい。

北海道のブランド牛『ふらの和牛』のステーキ～北海道産タマネギ&マスタードソース・パセリ&ケールソースで～
紅茶鴨ロースの塩麹漬け～キャロット&レモンソース・アップル&セロリソースで～
白老町産ヤマメの塩焼き～レモン添え～
北海道産宗八カレイの一夜干し～七味マヨネーズで～
お口直し…昆布香る和風ピクルス(ニンジン・紫タマネギ・キュウリ・大根)

北海道産タマネギ& マスタードソース	パセリ& ケールソース	キャロット& レモンソース	アップル& セロリソース
-----------------------	----------------	------------------	-----------------

【鍋】

山のおでん鍋(牛すじ串、鶏団子&うずらの卵串、餅巾着、大根、焼き豆腐)～キノコ入り辛味噌・辛子で～

【ごはん・香の物&ごはんのお供】

北海道ブランド米『ななつぼし』釜炊きごはん
※オホーツク産山わさび味噌&炙った焼き海苔をごはんの上に乗せてお召し上がり下さい。
味噌汁～青さのり入り～
北海道産鮭の南蛮漬け 柚子香る白菜の浅漬け カブ&キュウリの味噌漬け

【デザート&ドリンク】

地元・上川町産そば粉を使用した「蕎麦のシフォンケーキ～生クリーム添え～」
パイナップル&オレンジのキャラメリゼ
黒胡麻アイスクリーム～生麩のバター焼き添え～
朝陽亭オリジナルブレンドコーヒー または 紅茶(ダーズリン・アールグレイ・カモミール) または
地元の酒蔵・上川大雪酒造「緑丘蔵」の酒粕を使用した「甘さ控えめの甘酒」

Kaiseki cuisine cooked over charcoal

Kitabanya

Winter menu dinner

【Aperitif】

Kurodake Ski Resort, located at the top of the Kurodake Ropeway, is popular with skiers for its views of Mount Daisetsu and high-quality snow. "Souuolky White Snowjer" is a winter cocktail made with sake from the local "Kamikawa Daisetsu Brewery Midorigaokagura".

【Cold Appetizers】

Roasted barley from Hokkaido, edible chrysanthemums, and broad beans in a white dressing
Smoked Wakkanai Atka mackerel and smoked Nozawana pickles, served with smoked mayonnaise
Rare grilled Hokkaido yellowtail (pickled in Arimayama peaches), served as is.
Pork wrapped in plum and shiso leaves, served with boiled komatsuna.

【Hot appetizer】

Yuzu manju ~ daikon radish with mizore sauce ~

【First soup】

Hokkaido cod & Tokachi mushrooms & lily root in earthenware pot ~ sudachi & mitsuba to taste ~

【Sashimi】

Hokkaido soy ~ with stir-fry sake ~
Charbroiled bluefin tuna ~ with Tosa soy sauce & wasabi ~
Hokkaido herring ~ with yuzu ponzu sauce ~
Hokkaido halibut (kombu-jime) ~ crispy with soy sauce ~

stir-fry sake	Tosa soy sauce	Yuzu ponzu sauce
---------------	----------------	------------------

【Grilled】

※ Grill over charcoal and enjoy.

Hokkaido Furano Wagyu steak ~ with onion & mustard sauce, parsley & kale sauce ~
Duck loin salted and marinated in koji ~ with carrot & lemon sauce, apple & celery sauce ~
Salt-grilled yamame trout from Shiraoi Town ~ with lemon ~
Hokkaido Sohachi flounder ~ with shichimi mayonnaise ~
Broccoli grilled with garlic & pumpkin cheese grilled
apanese-style pickles (carrots, purple onions, cucumbers, radishes)

onions & mustard sauce	Parsley & Kale sauce	Carrots & Lemon sauce	Apple & celery sauce
---------------------------	-------------------------	--------------------------	-------------------------

【Hot pot】

oden hot pot (beef tendon skewers, chicken meatball skewers, egg, mochi pouches, radish, grilled tofu)
~ spicy miso with mushrooms and mustard ~

【Rice, pickles & rice accompaniments】

Hokkaido brand rice "Nanatsuboshi" kettle-cooked rice

*Please enjoy with Okhotsk mountain wasabi miso & toasted roasted seaweed on top of the rice

Hokkaido salmon nanban Lightly pickled yuzu & Chinese cabbage Turnip & cucumber miso-pickled

【Dessert & drink】

"Soba chiffon cake" made with buckwheat flour

Caramelized pineapple & orange

Black sesame ice cream with butter-fried raw gluten

Original blend coffee or black tea (Darjeeling, Earl Grey, chamomile) or

"Mildly sweet amazake" made with sake lees from Kamikawa Taisetsu Brewery's "Midorigakura"

Soukyo Choyotei Head Chef Katsumasa Kataoka

