

炭火で懐石料理

北番屋

2025春のお献立<夕食>

【食前酒】

春、黒岳(1984m)では、雪解けと共にエゾノツガザクラやノゴウイチゴ、エゾコザクラなどの花が咲き始めます
地元「上川大雪酒造・緑丘蔵」の日本酒を使用した春のカクテル「黒岳の花便り」

【先付】

菜の花まんじゅう〜新緑みぞれ餡かけ〜

【前菜】

鶏ささみ&キュウリ・もやしの胡麻味噌和え
ワカメ&タケノコの酢味噌和え〜イクラ・しらすのせ〜
北海道産ホタテ&新じゃがいもの煮浸し
エノキダケ&厚揚げ・ちくわのちよい辛マリネ
シャキシャキ長いも&カイワレ大根のスモークサーモン巻き〜サクサク醤油のせ〜

【先椀】

春告げ魚“メバル(北海道産)”&姫竹・タラの芽の土瓶蒸し〜スダチ&三つ葉はお好みで〜

【お造り】

北海道産サクラマス〜桜白醤油で〜
本マグロ〜土佐醤油&わさびで〜
北海道産ホッキ〜利尻昆布ポン酢で〜
北海道産サメガレイ(昆布メ)〜桜白醤油で〜

桜白醤油	土佐醤油	利尻昆布ポン酢
------	------	---------

【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『白老牛』のステーキ〜山わさび醤油・ふきのとうソースで〜
『知床どり』のロール串焼き〜昆布風味のオホーツク産焼き塩で〜
白老町産ヤマメの塩焼き〜レモン添え〜
白老町・虎杖浜産ドナルドサーモンの一夜干し〜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)

山わさび醤油	ふきのとうソース	昆布風味の オホーツク産焼き塩	七味マヨネーズ
--------	----------	--------------------	---------

【鍋】

北海道産アサリ&フグ・大根・小松菜・なめこの岩海苔香る海鮮鍋〜あご(トビウオ)出汁仕立て〜

【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。
北海道産ホウボウの南蛮漬 春キャベツ&キュウリの浅漬 ウドの酢味噌和え

【デザート&ドリンク】

<当館の若手パティシエ・今野健介特製スイーツ>
温かい抹茶で溶かしながらいただく「抹茶香る桜のアイスクリーム」
蕎麦の生産量日本一“幌加内町産そば粉”を使用した「蕎麦チーズタルト」
自家製「トリュフチョコレート」

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」

層雲峡 朝陽亭 料理長 片岡 勝雅