炭火で懐石料理

北番屋

2025夏のお献立＜夕食＞

【食前酒】

大雪山系・石狩岳(1967m)に源を発する長さ 268km の「石狩川」をイメージして作りました…
地元「上川大雪酒造・緑丘蔵」の日本酒を使用した夏のカクテル「石狩ブルー」

【先付】

噴火湾産ホタテの炙り＆ホワイトアスパラ・ラディッシュの白ブドウ酢和え～梅ソーメン添え～

【前菜】

北海道産クロガレイ＆揚げ豆腐・ブロッコリーの昆布茶煮
枝豆＆大豆ミート・塩昆布のクリームチーズ和え～バゲット添え～
名寄産『ひまわり畑ポーク』のロースト～生姜ドレッシングがけ～
愛別町産エノキダケ＆エリンギ・生ハムのジェノベーゼソース和え
紅茶鴨のオレンジソースがけ～カイワレ大根添え～

【先椀】

北海道産しじみ＆エゾユキノシタの土瓶蒸し～スダチ＆三つ葉はお好みで～

【お造り】

北海道・虎杖浜産ドナルドサーモン～ふき味噌で～
本マグロ～土佐醤油＆わさびで～
北海道産ハッカク(昆布〆)～利尻昆布ポン酢で～
北海道産ホッキ(湯霜造り)～利尻昆布ポン酢で～

ふき味噌	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『十勝和牛』のステーキ～山わさび醤油・トマトバジルソースで～
ズッキーニ＋名寄産『はくちょう餅』のベーコン巻き＋赤パプリカの串焼き～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～
北海道産ホウボウの一夜干し～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・ミニトマト・オクラ・大根)

山わさび醤油	トマトバジルソース	昆布風味の オホーツク産焼き塩	七味マヨネーズ

【鍋】

鶏もも肉(知床どり)＆キャベツ・ニンジン・しめじの鶏出汁香る塩豆乳鍋

【ごはん・香の物＆ごはんのお供】

穴子＆ゴボウの釜炊きごはん～北海道ブランド米『ななつぼし』使用。七味唐辛子はお好みで～
※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のせてお召し上がり下さい。
北海道産アイナメの南蛮漬け　キュウリ＆ミョウガの辛子漬け　登別・藤崎わさび園『わさび昆布』の豆苗和え

【デザート＆ドリンク】

レモンムースゼリー
リンゴぜんざい入りパイ焼き
白桃アイスクリームの求肥包み

朝陽亭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・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「甘酒」

層雲峡　朝陽亭　総料理長　片岡　勝雅