

炭火で懷石料理

北番屋

2025秋のお献立<夕食>

【食前酒】

石狩川沿いに約 24km にわたって続く断崖絶壁の「銀河の滝・流星の滝」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オリジナルカクテル「紅葉の滝」

【前菜】

柿の白和え&クリームチーズ和え〜かつお節添え〜
紅茶鴨のスモーク&焼きネギ〜白出汁煮〜
リンゴ&カボチャ・ベーコンのわさび昆布マヨネーズ和え
ホッケ(北海道産)&紫キャベツ・タマネギの南蛮漬け
キクラゲ&エノキダケ・ちくわの胡麻和え

【先椀】

ツブ(北海道産)&白マイタケの土瓶蒸し〜スダチ&三つ葉はお好みで〜

【お造り&海鮮炙り】

*4種類の魚種をそれぞれ刺身 or 炭火で炙ってお召し上がり下さい。
ドナルドサーモン(北海道・虎杖浜産)〜土佐醤油&わさびで〜
ドナルドサーモン(北海道・虎杖浜産)(味噌漬け)〜炭火で炙って、そのままで〜
本マグロ〜土佐醤油&わさびで〜
本マグロ(生姜漬け)〜炭火で炙って、そのままで〜
ヒラメ(北海道産)(昆布〆)〜利尻昆布ポン酢で〜
ヒラメ(北海道産)のエンガワ(薬味唐辛子漬け)〜炭火で炙って、そのままで〜
ブリ(北海道産)〜『宗谷の塩』入りごま油で〜
ブリ(北海道産)(柚子胡椒漬け)〜炭火で炙って、そのままで〜

土佐醤油	利尻昆布ポン酢	『宗谷の塩』入りごま油
------	---------	-------------

【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、大根鬼おろし塩ソースで〜
ヤマメ(白老町産)の塩焼き〜レモンを絞って〜
カスベ(北海道産)のバター醤油朴葉包み焼き〜朴葉をはずして、そのままで〜
お口直し…昆布香る和風ピクルス(ニンジン、しめじ、ミョウガ、大根)

山わさび醤油	大根鬼おろし塩ソース
--------	------------

【鍋】

秋のキノコ汁<味噌仕立て>
〜なめこ(愛別町産)、ゆきのした、マイタケ、エノキダケ入り。山椒はお好みで〜

【ごはん・香の物&ごはんのお供】

秋鮭の釜炊きごはん〜イクラ添え。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〜
※山わさび味噌(オホーツク産)&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。
長いもの梅肉和え(自家製) カブ&塩昆布の千枚漬け(自家製) 白菜&ニンジンの青紫蘇漬け(自家製)

【デザート&ドリンク】

手作りのアイスクリーム〜ほうじ茶ペーストをかけて〜
シャインマスカットチョコレート
炭火で焼いて食べる「米粉団子(旭川産)」〜“干し柿入りあんこ”をつけてお召し上がり下さい〜
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