

# 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」

## 【前菜】

<層雲峡の冬を旅する物語～峡谷の五景～>

一景「雪化粧」…ゆり根&長いもの白和え～柚子の香り～

二景「氷の回廊」…大根&ニンジンの甘酢漬け～氷柱仕立て～

三景「山里の冬ごもり」…エゾシカ肉のロースト～ハスカッソース添え～

四景「森の息吹」…舞茸&ゴボウのきんぴら風

五景「温泉のぬぐもり」…温泉卵を模した胡麻豆腐～山わさび添え～

## 【先椀】

真ダラ(北海道産) & 焼き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)のディルオリーブオイル漬け～炭火で炙って、そのまで～

本マグロ～土佐醤油&わさびで～

本マグロの山わさび味噌漬け～炭火で炙って、そのまで～

ソイ(北海道産)のとろろ昆布〆～利尻昆布ポン酢で～

ソイ(北海道産)の梅肉鳴門巻き～炭火で炙って、そのまで～

イナダ(北海道産)～『宗谷の塩』入りごま油で～

イナダ(北海道産)の照りタレ漬け～炭火で炙って、そのまで～

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

お口直し…昆布香る和風ピクルス(ニンジン、カリフラワー、ゆきのした、白菜)

## 【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～

ブリカマ(北海道産)の柚庵焼き～そのまで～

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

## 【鍋】

冬のキノコ汁<淡雪塩味仕立て>

～なめこ(愛別町産)、しめじ、エノキダケ、キャベツ入り。黒胡椒はお好みで～

## 【ごはん・香の物&ごはんのお供】

釜揚げしらす&ひじきの釜炊きごはん～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～

※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。

柚子大根漬け(自家製) 小松菜わさび漬け(自家製) ナスの塩麹漬け(自家製)

## 【デザート&ドリンク】

ほうじ茶アイスクリーム～お酒香る生クリームソースをかけて～

炭火で焼いて食べる「焼き味噌そばがき」(上川町産そば粉を使用)

ゆり根&カボチャ団子入りエンドウ豆ぜんざい～パイ包み焼き～

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