

炭火で懷石料理

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～ハスカップソース添え～
四景「森の息吹」…舞茸&ゴボウのきんぴら風
五景「温泉のぬくもり」…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、そのままで～

ソイ(北海道産)のとろろ昆布×～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(自家製) 小松菜わさび漬(自家製) ナスの塩麹漬(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