

# 炭火で懐石料理 北番屋

## 大雪山系黒岳・層雲峡～森の祝宴～ 2026春のおもてなし夕食膳〈お献立〉

〈序章〉

森の扉を開く香り

【おしぼり】ヒノキおしぼり

〈第一章〉

大雪山系黒岳の花便りで始まる春

【食前酒】オリジナルカクテル

〈第二章〉

層雲峡の春をめぐる「雪解けの五彩」

【前菜】ストーリー溢れる五品

〈第三章〉

春告げ魚の一椀

【先椀】土瓶蒸し

〈第四章〉

川と海の恵み 炭火の舞台

【お造り&海鮮炙り】4種類の魚介類

〈第五章〉

川と牧場の「ごちそう」

【焼き物】ヤマメ、ひまわり畑ポーク、白老牛

〈第六章〉

海と畑と森のシンフォニー

【鍋】あご(トビウオ)出汁仕立て

〈第七章〉

山里の釜炊きごはん

【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』+自家製の3品

〈終章〉

炭火で仕上げる甘い余韻

【デザート&ドリンク】おすすめは甘酒

\* 宿泊の記念に、この「おしながき」をご希望の方は遠慮なくお申し出下さい。印刷してお渡します。

## <序章>

森の扉を開く香り

### 【おしぼり】

山と森に囲まれた大雪山系黒岳・層雲峡での「食体験」の始まりに

『ヒノキおしぼり』をご用意しました。

ヒノキのエッセンシャルオイルには、フィトンチッドという抗菌作用を持つ成分が含まれ、清々しい香りを嗅ぐと、森林浴のリラックス効果とリフレッシュ効果があると言われています。

『ヒノキおしぼり』で心の準備ができれば、いよいよ「森の祝宴」のスタートです。

## <第一章>

大雪山系黒岳の花便りで始まる春

### 【食前酒】

春、大雪山系黒岳(1984m)では、雪解けと共に

エゾノツガザクラやノウゴウイチゴ、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オリジナルカクテル

### 大雪山系黒岳の花便り

## <第二章>

層雲峡の春をめぐる「雪解けの五彩」

### 【前菜】

層雲峡の春は、雪解けの川音、白樺の芽吹き、山菜のほろ苦さ、

オホーツク海明けの恵みが一度に訪れる季節。

前菜では、「層雲峡の春をめぐる物語～雪解けの五彩～」をテーマに、

五品で構成しました。

一景から五景まで、記載した順番でお召し上がり下さい。

一景…雪解けのせせらぎ

軽い燻香と芽吹きのほろ苦さで、春の口開きを清々しく…

#### サクラムスの瞬間燻製

～ふきのとうの香味オイルがけ～

二景…白樺の芽吹き

海と山を一体に。白と薄緑の配色で白樺を表現

#### ホッキ&ウドの辛子酢味噌和え

三景…畑の緑風

アスパラの甘みを、蕎麦の実の香ばしさとレモンでキリッと…

#### グリーンアスパラ&カッターチーズの「蕎麦の実」和え

～藻塩レモンがけ～

四景…川風のきらめき

皮目をバーナーで香ばしく。昆布出汁と黒酢で軽やかな後味

#### ニシンの皮目炙りマリネ

～雪室タマネギ添え～

五景…花霞

透明感あるジュレに、春の香りを閉じ込めて、物語の余韻に…

#### フキ&ホタテの白ワイン寒天ジュレ寄せ

～「桜の花」の塩漬けのせ～

< 第三章 >

春告げ魚の一椀

**【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～

< 第四章 >

川と海の恵み 炭火の舞台

**【お造り&海鮮炙り】**

\*4種類の魚種を、それぞれ刺身(☆マーク)で、そして、炭火(★マーク)で炙って、お召し上がり下さい。

☆ドナルドサーモン(北海道産)の刺身～桜白醤油+わさびで～

★ドナルドサーモン(北海道産)のディルオリーブオイル漬け炙り～炭火で炙ってそのまま～

☆本マグロの刺身～土佐醤油+わさびで～

★本マグロの山わさび味噌漬け炙り～炭火で炙ってそのまま～

☆サメガレイ(北海道産、昆布〆)の刺身～利尻昆布ポン酢で～

★サメガレイ(北海道産)の梅肉鳴門巻き炙り～炭火で炙ってそのまま～

☆ツブ(北海道産)の刺身～利尻昆布ポン酢で～

★ツブ(北海道産)の照りタレ漬け炙り～炭火で炙ってそのまま～

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

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)

< 第五章 >

川と牧場の「ごちそう」

**【焼き物】**

\*炭火で炙ってお召し上がり下さい。

ヤマメ(白老町産)の塩焼き

～レモンを絞って～

「豚の角煮」のライスペーパー巻き

～『ひまわり畑ポーク』(名寄産)を使用。そのまま～

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～

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

< 第六章 >

海と畑と森のシンフォニー

**【鍋】**

春の海鮮鍋<あご(トビウオ)出汁仕立て>

～アサリ&なめこ(愛別町産)、フグ、大根、小松菜入り。生姜胡麻油はお好みで～

<第七章>

山里の釜炊きごはん

**【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乗せてお召し上がり下さい。

ハスカップ大根漬け(自家製)

春キャベツ & キュウリの浅漬け(自家製)

菜の花の辛子和え(自家製)

<終章>

炭火で仕上げる甘い余韻

**【デザート&ドリンク】**

ゆり根 & カボチャ団子入りエンドウ豆ぜんざい

自家製の抹茶香る桜のアイスクリーム

炭火で焼いて食べる「蕎麦チーズタルト」(上川町産そば粉を使用)

自家製の甘酒

～地元の酒蔵・上川大雪酒造「緑丘蔵」の酒粕を使用～

or

朝陽亭オリジナルブレンドコーヒー

or

紅茶

(ダーズリン、アールグレイ、カモミール)

---

<料理長の紹介>

総料理長 片岡 勝雅(かたおか かつまさ)



1975年4月、苫小牧市生まれ

グランドホテルニュー王子で17年勤務した後、2008年、野口観光に入社。

「層雲峡 朝陽亭」料理長、「洞爺湖 湖畔亭」料理長を経て、現職

得意な料理は「麻婆豆腐」「豚の角煮」「煮魚」

公益社団法人日本中国料理協会、北海道日本料理研究会苫小牧支部陸会に所属

愛読書は『厨房の哲学者』(脇屋友詞著)。趣味はゴルフ。上川町在住

---