

大雪山系黒岳・層雲峡～森の祝宴～

<おもてなし炭火会席>

【おしぼり】

森の扉を開く香り

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』で心の準備ができたなら、いよいよ「森の祝宴」のスタートです。

【食前酒】

石狩川の涼風きらめく北海道の夏

大雪山系・石狩岳(1967m)に源を発する長さ268kmの「石狩川」は雄大な北海道の大地を流れ抜け、夏の陽射しを受けてキラキラと美しく輝きます。その清々しい流れと涼やかな情景をいっぱい重ね、夏の夕食の始まりを爽やかに演出します。上川大雪酒造・緑丘蔵の日本酒をベースにしたオリジナルカクテル「石狩川 涼翠(りょうすい)」

【前菜】

層雲峡の夏をめぐる「峡谷清涼五景」

層雲峡の夏は、朝霧、滝しぶき、深い緑、峡谷を抜ける山風、そして夕映えへと時間と景色がゆるやかに移ろう季節。

前菜では、「層雲峡の夏をめぐる物語～峡谷清涼五景～」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…朝霧>

とうもろこしの自然な甘みを生かした、やさしい口当たりの口開き
とうもろこし豆腐～青柚子香る薄出汁ジュレがけ～

<二景…滝しぶき>

タコの食感とキュウリの瑞々しさで、滝しぶきの涼を表現
タコ&キュウリの土佐酢和え～利尻昆布出汁仕上げ～

<三景…深い緑>

焼きズッキーニの香ばしさで、深い緑の景色に奥行きを出す
焼きズッキーニ&枝豆の胡麻浸し～大葉の香りをアクセントに～

<四景…峡谷を抜ける山風>

炭火焼きの食事処ならではの「香りの深みを差し込む」一品
鶏むね肉の冷製炭香蒸し～焼きナスの旨出汁ソースがけ～

<五景…夕映え>

赤と橙の色合いで、層雲峡の夕映えを視覚的に表現
フルーツマト&赤パプリカの夕焼け寒天寄せ

【先椀】

夏魚の一椀

しじみ(北海道産)&じゅんさい・冬瓜の土瓶蒸し～スダチ、三つ葉はお好みで～

※裏面もご覧下さい。

【お造り&海鮮炙り】

川と海の恵み 炭火の舞台

*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～ふき味噌で～

★ドナルドサーモン(北海道産)のジェノベーゼ漬け炙り～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～

☆ハッカク(北海道産)の刺身～利尻昆布ポン酢で～

★ハッカク(北海道産)のマスタード漬け炙り～炭火で炙ってそのまま～

☆ホッキ(北海道産)の刺身～利尻昆布ポン酢で～

★ホッキ(北海道産)のサクサク醤油昆布漬け炙り～炭火で炙ってそのまま～

ふき味噌	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(ヤングコーン、オクラ、ミニトマト、レンコン)

【焼き物】

川と牧場の「ごちそう」

*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～

鴨ロース(北海道産) & 長ネギの西京焼き～味付きなので、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、黒酢香味ダレで～

山わさび醤油	黒酢香味ダレ
--------	--------

【鍋】

海と畑と森のシンフォニー

層雲峡の夏に味わう山海味噌鍋

～アサリ&なめこ(愛別町産)、ホタテ、大根、小松菜入り。別添えの「山椒バター」はお好みで～

【ごはん、香の物&ごはんのお供】

夏の山里ごはん

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。

穴子 & 枝豆・ゴボウの炊き込みごはん

～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～

大根のハスカップ漬(自家製) ミョウガ & キュウリの浅漬(自家製)

キャベツの辛子和え(自家製)

【デザート&ドリンク】

炭火で仕上げる甘い余韻

はちみつレモン香る「マドレーヌ」 炭火で炙って食べる「北海道熊笹まんじゅう」

水わらび餅 & ずんだあんみつ～求肥添え～

甘酒～地元の酒蔵・上川大雪酒造「緑丘蔵」の酒粕を使用。甘味シロップはお好みで～

または 当館オリジナルブレンドコーヒー または 紅茶(ダーズリン、アールグレイ、カモミール)