

大雪山系黒岳・層雲峡～森の祝宴～

＜おもてなし炭火会席～秋の御膳＞2026年9月～11月

【食前酒】 層雲峡の溪谷を染める北海道の秋

オリジナルカクテル「層雲峡 紅葉の滝」

【前菜】 層雲峡の秋をめぐる「峡谷錦秋五景」

- ＜一景…秋霧の口開き＞ カボチャの塩きんとん～焼き昆布塩の香り～
- ＜二景…溪流の彩り＞ タコと焼きパプリカの米酢マリネ～大葉の香り～
- ＜三景…落ち葉の香り＞ ホッケの炙り南蛮漬け～焼きネギ添え～
- ＜四景…森の実り＞ サツマイモとリンゴのレモン甘酢和え～シナモンをひと振り～
- ＜五景…秋の夕景＞ 紅茶鴨と柿の胡麻和え～柚子香る秋の余韻～

【先挽】 秋の一挽

ツブ貝（北海道産）・銀杏・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】 川と海の恵み 炭火の舞台

ドナルドサーモンの刺身/ドナルドサーモンの甘味噌漬け炙り

本マグロの刺身/本マグロのネギ塩漬け炙り

ヒラメの刺身/ヒラメの柚子胡椒漬け炙り

ブリの刺身/ブリの生姜醤油漬け炙り

お口直し…昆布香る和風ピクルス

【焼き物】 川と牧場の「ごちそう」

ヤマメの塩焼き～レモンを絞って～

エゾシカ肉と針生姜・ほうれん草の包み焼き

北海道のブランド牛『白老牛』のステーキ～山わさび醤油・黒胡椒赤ワインソースで～

【鍋】 畑と森のシンフォニー

層雲峡の秋に味わう森キノコ味噌鍋

～なめこ（愛別町産）・ゆきのした・マイタケ・エノキダケ・秋野菜入り。

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】 秋の山海ごはん

秋鮭と油揚げ・小ネギの炊き込みごはん

長いもの梅肉和え カブと塩昆布の千枚漬け

白菜とニンジンの青紫蘇漬け

【デザート・ドリンク】 炭火で仕上げる甘い余韻

イチゴのチーズケーキ～蕎麦の生産量日本一の町・幌加内町産そば粉使用～

炭火で炙って食べる「さつまいも最中」

バニラジェラート～黒胡麻モンブランがけ～

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（ダージリン・アールグレイ・カモミール）

※仕入状況により、食材・メニューが変更になる場合があります。