

# 洋食ディナー

オードブル

北海道産蝶のカルパッチョと翡翠茄子 梅肉ソース

十勝産えんどう豆のクリームスープ

的鯛のポアレ デュグレレ風ソース

イベリコ豚の炙り 諸味噌クリームソース

パン または ライス

パイナップルスープと蜂蜜のアイス ラム酒のグラニテ添え

コーヒー または 紅茶



## 和食膳

前菜

・鬼灯玉子 山桃蜜煮

酢取り茗荷

蟹ちまき寿司

烏賊オイル漬け

造里

・三点盛り 妻物一式

焼き物

・福子老酒焼き

煮物

・冬瓜スープ煮 若玉蜀黍

揚げ物

・丸茄子と海老の煎り出汁

酢の物

・サーモンの砵巻き じゅん菜

食事

・穴子棒寿司

留め椀

・本日の汁物

甘味

・酒粕プリン 季節の果実