

日本料理 入舟 2026.月 7

「メニュー」 07:00-09:30

朝食～北前朝食膳 文月

迎え出汁から提供 (蔵囲昆布 (利尻) 本鰹松)

下段三種

左枠 北海道産ピュアホワイトの冷製茶碗蒸し
中枠 寿都産活メ天然真鯛のお刺身 切り胡麻
右枠 寿都産活メ鰯醤油漬けの梅おろし和え

上段三種

左枠 北海道産トマトと小樽産帆立 (オタテ) のお浸し 太白とろろ昆布
中枠 小樽産鯨かまくら干し 新生姜酢漬け
右枠 飛竜頭 焼玉葱 青味

食事 契約農家 中山農場のななつぼし (白米) or

玉蜀黍と十穀を合わせた 十一穀ごはん

味噌椀 増毛産甘海老 若芽 玉麴 (北海道産大豆の無添加味噌)

水菓子 ホテルオリジナルスイーツ ベイクドチーズケーキ 北海道産さくらんぼ