

心温めて 〳本日のお出汁〳

食前酒 カムイの夕暮れ

突き 北の旬を風に乗せて

釧路産大助 標津産いくら オホーツク産ずわい蟹
松茸 春菊 柚子風味のジュレ

旬菜 北の大地とすすきヶ原と秋風

釧路産柳葉魚艶煮求肥昆布巻き
藤枝河原崎農園ミニトマト梅干し見立て
函館産ほっけ馬鈴薯焼き
相模湾産油かますのバツテラ
襟裳産つぶ貝山葵和え 相模湾産黒睦白菜蒸し
北海道産牛心諸味和え

香り 本日のお出汁を使って 清まし汁仕立て

恵山産毛蟹ときのこの真丈 紅葉人参 軸三つ葉 柚子

恵み

恵山産松笠鯛 松前産鮑を蒸して
函館産松皮鰯 噴火湾産牡丹海老
噴火湾産帆立貝三年貝
サロマ産海苔壬生菜和え
妻種々 自家製醤油と自家製塩ぽん酢で

強肴 〳お選び下さい〳

一、白老牛ロースと茸を含めた十種野菜のグリル
富良野産赤ワインを使った味噌デミソースと白味噌ソース
二、茶寮の土瓶蒸し 本日のお出汁を使って
松茸 鱧 北海縞海老 銀杏 三つ葉

凌ぎ 昆布森産猫足昆布を掛けて

銀杏おこわ 銀飴

煮物

駿河湾産太刀魚燗煮
蕪風呂炊き 紅葉麩 モロッコ隠元 曇菊花飴

止肴

厚岸産大黒秋刀魚のマリネ 札幌黄を使って
焼き茄子とバルサミコの風味で

食事 北海道米北斗産ふっくりんこ

留 椀

赤出汁仕立て
愛別産なめこ スライス若布 浅葱

香の物

登別産山葵昆布 函南産椎茸有馬漬け
西麓産胡瓜塩麹漬け 蓮根ゆかり漬け

水菓子

余市産西洋梨のシャーベット 山梨産甲斐路の羊羹
栗プリンモンブラン風