きたの風茶寮　北海の涼風茶寮に香る

食前酒　夏の涼風　～奥尻ワインを使って～
～お選び下さい～
一、伊豆産フレッシュニューサマーオレンジ
二、北海道産フレッシュメロン

突き　夏への誘い
玉蜀黍豆富　野付産北海縞海老　海葡萄　出汁のジュレ

旬菜　北の涼風茶寮への便り
藤枝河原崎農園プチプヨと丸瀬布産北限の順菜
自社農園のぐち北湯沢ファーム産男爵芋素麺胡麻和え
幌延産北海合鴨燻製　鹿部産真鰯梅煮
南幌町たもぎ茸と相模湾産蒸し鮑　斜里産大溝貝生姜酢浸し
相模湾産伊佐木田楽焼き

香り　富良野産アスパラ二色の冷製スープ

恵み　北からの恵み
苫小牧産北寄貝　噴火湾産活牡丹海老　羅臼産雲丹
函館産石鰈　噴火湾産北海水蛸
足寄産螺湾蕗と佐呂間産海苔
妻少々　自家製醤油と自家製塩ぽん酢で

強肴　～お選び下さい～
一、白老牛ヒレ肉のロースト
奥尻赤ワインを使ったアロニアのソースで
二、オホーツク産毛蟹の夏野菜サラダ
ハスカップドレッシングと共に
三、フレッシュ富士金華豚ロースのグリル　登別産山葵と共に
自家製醤油を使った香草のソース

凌ぎ　冷や汁仕立て　羅臼昆布の効いた鰹出汁と自家製えのき氷で
噴火湾産青つぶ貝　相模湾産栄螺　薬味種々

煮物　小樽産わらづかのすり身の冬瓜饅頭
オホーツク産毛蟹の餡で

止肴　相模湾産鱸と打ち野菜　千鳥酢を使った吉野酢仕立て

食事　北海道米北斗産ふっくりんこ

留椀　赤出汁仕立て
函館産がごめ昆布　薄揚げ　三つ葉

香の物　登別産山葵昆布　湘南大根たまり漬け　西麓産蕪塩麹漬け
白瓜浅漬け　玉蜀黍かき揚げ

水菓子　山梨産桃のクリームソルベ　静岡産夏みかん水羊羹
ベリーベリーチーズタルト　佐藤錦を添えて

きたの風茶寮　鈴木　孝太朗