

章月 2022 春 夕食膳 お献立

【食前酒】

約 400 匹の鯉のぼりが豊平川を舞う“定山溪温泉溪流鯉のぼり”をテーマにしたカクテル「カープ・キール・ストリーマー」

【前 菜】

＜章月・定山溪・札幌・北海道にまつわるストーリーをちりばめた前菜 7 種盛り＞

※記載の順番でお召上がり下さい。

北海道日本ハムファイターズ×ビッグボス／“久しぶりに優勝！”が現実になるかもしれません……「ビッグ・ハム・カツ！」

円山公園×花見／“花より団子”と言うけれど……カニ・イカ・エビで作った「海鮮団子 3 兄弟」

北海道ロケドラマ×『First Love 初恋』／原案者・宇多田ヒカルの好物“とびっこ”を使用「甘酸っぱい♥ちらし寿司」

JR北海道×学園都市線の新駅「ロイズタウン駅」(3/12～)／手作りチョコレート胡麻ソースで食べる「ホタテのカルパッチョ」

章月が監修した書籍『旬の味サケ料理 154』(北海道新聞社、1994 年刊)×北海道郷土料理／春はあけぼの…「鮭の曙焼き」

章月の前にある“かっぱ家族の願かけ手湯”×寅年／手でつまんで食べる「キュウリ&虎柄食材の幸せブルスケッタ」

さっぽろライラックまつり×花言葉／白いライラックの花言葉は“青春の喜び”…料理長の青春料理「マダコの卵の花和え」

【先 椀】

熱々！北海道産鯛の真丈～澄まし仕立て～

【お造り】

ポタンエビ～カボスポン酢で～ マツカワガレイのライム酢～料理長特製煎り酒で～

長崎県産マグロ～土佐醤油で～ カンパチ～土佐醤油で～

北海道産ホッキ～料理長特製煎り酒 or カボスポン酢で～

お口直し「麦茶のゼリー」

カボスポン酢	料理長特製煎り酒	土佐醤油
--------	----------	------

【蒸し物】

章月特製「ズワイガニ&ツブ貝の蒸し焼き」

パプリカのエスプーマソース	味変(味を変える)用おろしポン酢
---------------	------------------

【強 肴】

4 種類の調味料で楽しむ「白老牛のステーキ」

～ぶぶあられをまぶして焼き上げました～

自家製ラズベリーワインソース

野口観光オリジナル「北海道タマネギ&マスタードソース」

青さ塩

山わさび

【食事・留椀・香の物&ごはんのお供】

北海道ブランド米「ゆめぴりか」ごはん

絹さや&木綿豆腐・長ネギ入り赤出汁

＜季節の漬物&ごはんのお供 5 点盛り＞

ホワイトアスパラの味噌漬け 長いもの紫蘇漬け ミズの浅漬け

塩昆布の玉子和え 北海道産アサリの佃煮

【食後のデザート&コーヒー・紅茶】

6 階のラウンジ「章月倶楽部」で、

スペシャルスイーツ&アイスクリーム、シャーベット、コーヒー(ノンカフェインコーヒーもご用意)、

紅茶、オレンジジュースをご用意しております。是非お立ち寄り下さい。

松任谷由美のヒット曲「春よ、来い」に出てくる“沈丁花(ピンク色)”をあしらった「私を花公園に連れてってケーキ」

バニラアイスクリーム～章月名物「蜂蜜バイキング」のお好きな蜂蜜をかけて～

みかんシャーベット～章月名物「蜂蜜バイキング」のお好きな蜂蜜をかけて～