「2024夏　章月 銀の月」お献立

【食前酒】

緑と巨大ダムのコントラストが美しい“夏の豊平峡ダム”を、ターコイズブルーカラーで表現しました
夏のオリジナルカクテル「碧い夏～AOI, NATSU～」～カットパインを添えて～

【前菜】

＜章月・定山渓・札幌・北海道にまつわるテーマに基づいてメニュー化した前菜7種盛り＞
※記載の順番でお召し上がり下さい。
日本初のビール博物館「サッポロビール博物館」でビールの歴史を体験…じゃがいもの冷製ポタージュ～黒ビール見立て～
一万円の新札の顔となる渋沢栄一(北海道拓殖銀行創立に尽力)が活躍した明治時代に誕生＆流行した肉料理…牛鍋
滝野すずらん丘陵公園の夏と言えば“ひまわり畑”…生ハム＆クリームチーズの蜂蜜カナッペ～ひまわりの種のせ～
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)から選んだ鮭料理…鮭＆ホタテのけんちん焼き
北海道マラソンは国内で唯一、夏に行われるフルマラソン。完走の鍵は鉄分…枝豆＆鶏肉・うずら卵のスモークピンチョス
色鮮やかで幻想的な光パフォーマンスのイベント「定山渓ネイチャールミナリエ」…ホッキ＆アサリ・アスパラの山吹和え
札幌・幌見峠ラベンダー園では約 8000 株のラベンダーが咲き誇る…ホッケの南蛮漬け～ラベンダー香る紫キャベツのせ～

【先椀】

熱々！北海道産ツブ貝の真丈～澄まし仕立て～

【お造り】

北海道産甘エビ～トマトポン酢で～
北海道産ホタテ～料理長特製煎り酒で～
北海道産カレイ～料理長特製煎り酒で～
長崎県産マグロ～土佐醤油＆わさびで～
九州産シマアジの炙り～土佐醤油＆わさびで～
お口直し「ほうれん草のお浸し」

トマトポン酢	土佐醤油	料理長特製煎り酒

【魚料理】

アワビ＆ヒラメ・イカ・夏野菜のトマト蒸し
～食事の途中で「海老風味のレモンオイル」を入れて、味の変化をお楽しみ下さい～

【強肴】

お好みの焼き加減＆3種類の調味料(胡麻ダレ・自家製レモンポン酢＋大根おろし・柚子胡椒)で楽しむ
北海道産牛肉『北海の黒』(ロース肉)の焼きしゃぶしゃぶ
～オクラ・レンコン・椎茸・ヤングコーン・煮ゴボウ添え～

胡麻ダレ	自家製レモンポン酢

【食事・留椀・香の物＆ごはんのお供】

鰻の釜めし～北海道ブランド米『ゆめぴりか』使用。山椒をかけて～
ナス＆厚揚げ・長ネギ入り赤出汁
季節の食材を使った「セロリの浅漬け」
全国ご当地漬物紀行＜広島県編＞「広島菜漬け」
北海道の漬物「メロン漬け」

【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、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。
おはぎ　タピオカ餅
手作りのパンナコッタ～ブルーベリーソースがけ～
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～
ラムネシャーベット～章月名物「蜂蜜バイキング」のお好きな蜂蜜をかけて～

章月グランドホテル　料理長　伊丹 克実