



食前酒	オリジナルカクテル「春光」
先 付	春色のフムス フムス～ひよこ豆を使った中東の伝統料理
前 菜	グレープフルーツと早来産ハムのはちみつマリネ 合鴨ロース うるいと菊の花のお浸し 伊達産花びら大根 うすい豆のかき揚げ 噴火湾産帆立黄金焼き 北海道産タラのスモーク ホワイトバルサミコジュレ
お 椀	うぐいす仕立て 白老産サーモン 蕨 菜の花 桜の花びら
造 里	海峡産鮪 紋別産牡丹海老 噴火湾産ソイ 北海道産ミズタコ 噴火湾産黒ガレイ あしらい一式 土佐醤油 塩ポン酢
中 皿	北海道産ヒラメのポワレ ゴボウとエンドウ豆のスープ
蒸し物	北海道産もち米の桜蒸し カニ身餡 穴子 花びら百合根 桜葉
強 肴	登別牛フィレ肉のポワレ ベアルネーズソース（フランスの伝統的なソース）と 牛すじ肉のビール煮
食 事	北海道産ブランド米「ゆめぴりか」釜焚きで 自家製長芋の梅酢漬け 自家製水菜漬け 自家製ふき漬け 藤崎わさび園のわさび昆布 梅なめたけ
留 椀	合わせ味噌仕立て 豆乳麩 あおさ海苔 五分葱
デザート	イチゴのタルト ガトーインビジブル（りんごのケーキ） 抹茶ロールケーキ 桜のパンナコッタ 抹茶と小豆のアイスクリーム