

実 演 コ ー ナ ー	魚 介 の 握 り 寿 司	北海道産帆立貝	○	—
		北海道産黒がしらカレイ	○	—
		鰯	○	—
		北海道産鮭の炙り焼き	○	—
	丼	北海道産ぶりのハワイ風ミニポケ丼	○	—
	野 菜 寿 司	エリンギ照り焼き 酢橘添え	○	—
		茄子のあっけしおにこんぶしょうゆ焼き	○	—
		茗荷の甘酢漬け	○	—
		オクラの北海道産天然真昆布漬け	○	—
	飾 り 寿 司	札幌伝統やさい大長ナンバンの自家製三升漬けと枝幸産水蛸	○	—
		紅鮭の石狩漬け 鱒いくら添え	○	—
		鯿切込み	○	—
		北海道のお米が育んだ奇跡の卵 音更町竹内養鶏場の『米艶』の オムレツ 和・洋・中お好きな味で食べてみれ！ ・北海道産とうきび入り洋風ホワイトソース ・あっけしおにこんぶしょうゆと玉葱の和風ソース ・根室産花咲蟹入り中華風あんかけソース	○	—
		ローストビーフのカッティングサービス	—	○
		苺とカスタードのトラロール	○	○

## メニュー

朝 昼

和食・惣菜		和食山本料理長の味 出し巻き玉子	○	-	
		こまいの一夜干し	○	-	
		アイヌの伝統料理 カムイチュプのオハウ ~北海道産鮭の三平汁~	○	○	
		北海道産金時豆	○	-	
		根菜とひじきの煮物	○	-	
	日替り	A	里芋の鶏そぼろあんかけ	○	-
		B	筑前煮	○	-
	日替り	A	シシャモの南蛮漬け	○	-
		B	ニシンの南蛮漬け	○	-
	日替り	A	鮭ハラスの塩焼き	○	-
		B	アイナメの昆布醤油漬け	○	-
		北海道産米“ななつぼし”のご飯	○	○	
		雑穀米	○	-	
		おかゆ	○	-	
		みそ汁	○	-	
		夕張メロン漬け	○	-	
		ホタテの塩辛	○	-	
	たらこ	○	-		
	イカのみそ漬け	○	-		

## メニュー

朝 昼

海と大地の冷製料理		北海道産モッツァレラチーズのエスプーマ トマトと生ハムのコンソメと共に	○	-
		木の実とみそのタルト	-	○
		フォアグラのフラン	-	○
		北海道米“ななつぼし”のライスサラダ	-	○

※ 仕入れの状況により内容を変更させていただく場合がございます。

## メニュー

朝 昼

海と大地の温製料理		京王プラザホテル札幌伝統のレシピで作った仔牛肉のパテ	○	—
		ベーコン	○	—
		ソーセージ	○	—
		スクランブルエッグ	○	—
		フライエッグ	○	—
		北海道限定ビール“サッポロクラシック”と豚肉、ビーツでまてに作った“ボルシチ”なまらうまいから食べてみれ！	○	○
		ベル食品のジンギスカンのタレで漬け込んだ道民の味 ジンギスカン	○	○
		じゃがいも（北海道民のソウルフード“いももち”食べてみればいいしょ）	○	○
		バターライス、グリルソーセージにミートソースがかかった函館グルメの“シスコライス”	○	○
		本日のスープ	○	○
	日替り	A 北海道といえば“サッポロミソラーメン”でしょー	○	○
		B にしんそばも食べてみればいいしょー	○	○
	日替り	A 北海道ブランド“スープカレー”	○	○
		B 北海道発祥ホワイトカレー	○	○
		本日のパスタ	—	○
		鱈のオープン焼きとブランダード 赤ピーマンのソース	—	○
	北海道産鶏肉の赤ワイン煮” コック・オ・ヴァン”	—	○	
	大根のブイヨン煮とハムのチーズ焼	○	○	
	じゃがいも、とうきび、自家製コンビーフのソテー	○	○	

※ 仕入れの状況により内容を変更させていただく場合がございます。

## 2022年1月メニュー

## メニュー

朝 昼

野菜 た ち の さ さ や き		根菜のサラダ	○	○
		ポテトサラダ	○	○
		サラダメランジェ	○	○
		カボチャのマリネ	○	○
		ひよこ豆のペースト（フムス）	○	○
		ハラペーニョの辛味と野菜のうま味 ピリッと辛いサルサピカンテ	○	○
		チェリートマト	○	○
		キュウリ	○	○
		ブロッコリー	○	○
		人参	○	○
	様々な豆たち	○	○	

## メニュー

朝 昼

ス ウ イ ー ツ い ろ い ろ		フルーツ各種	○	○
		北海道産ヨーグルト	○	-
		ショートケーキ	○	○
		梅のゼリー	○	○
		シブーストキャラメル	○	○
		オレンジとルバーブのパウンドケーキ	○	○
		レアチーズケーキ	○	○
		抹茶のわらび餅	○	○

## メニュー

朝 昼

パ ン 各 種		クロワッサン	○	○
		だんしゃくソフト	○	○
		かぼちゃパン	○	○
		クルミパン	○	○
		パルミエ（バニラ、チョコレート）	○	○

※ 仕入れの状況により内容を変更させていただく場合がございます。