

菜 譜

→ ☞

☜ ←

六彩色冷盤

～6種類の冷菜盛り合わせ～

北大ガゴメのセクラゲ 北斗和牛冷菜 函館真昆布和えもの 帆立の箱館醸蔵酒粕入り和え
江別産モズクガニの煮ごり 野菜のワイン入り甘酢

鍋紅貴扒翅

ふかひれ姿と王様しいたけの松前産青海苔特製煮込み

乾焼鰯魚蝦

八雲産 双海サーモンのカダイフ巻きと近海産帆立のチリソース

宝珍牛海参

北斗和牛の特製醤油煮込み 檜山産ナマコと鰻の湯葉巻き

清蒸鮑姥螺

蝦夷鮑と北寄の毛蟹あんかけフレッシュ北大ガゴメ添え

→ ☞

☜ ←

现场厨房

～ ライブキッチン ～

陳麻婆豆腐 担々麺 海鮮炒麺 烩飯

→ ☞

☜ ←

法式美点心

～デザート盛り合わせ～

アボカドソース杏仁プリン 長芋のサクサク蜂の巣揚げ 宮田農園のけんたろういちご



HAKODATE KOKUSAI HOTEL