

きたの風茶寮 雪どけの大地からの春風

食前酒 撫子桜

突き オホーツク産サロマ海苔と蛤の玉地寄せ

グリーンピーズのエスプーマと共に

豌豆 花びら百合根

旬菜 風の誘う花筏

北海道産行者にんにくと

木耳のバタージュノーベゼ和え

伊豆産サザエ湯霜と蛍イカの肝酢和え

静岡産マンガリッツァ豚とビーツのテリリーヌ

駿河湾産針魚手綱桜寿し

豊浦産母のローストとフォアグラのリエット

お米のクラランチで

北海道産春鯨昆布メ独活巻き

駿河湾産メバルの桜の葉メオレンジマリネ掛け

香り 羅白産昆布を使った引き立てお出汁

清まし汁仕立て

めかぶ真丈 焼き鱒 筍 菜花 木の芽

恵み 雪どけの風の恵み

噴火産牡丹海老

自家製土佐醤油

噴火湾産桜鱒

自家製土佐醤油

噴火湾産北寄貝

自家製だいたい酢醤油

函館産真子鰯

自家製だいたい酢醤油

美深産チヨウザメ昆布メ

自家製だいたい酢醤油

妻種々 口直し

強肴 ふらの牛肩ロース炙り低温調理をミニフライパンで

コンソメバター餡でサツと火を通して

明日葉 新玉葱 焼き葱 千打ちじゃが芋素揚げ

ベルフラワー クレソン

煮物 春鯛をフレンチプレスを使った

孝太郎こだわりの出し汁で

筍旨煮 新若芽 タラの芽 花びら人参 酢橘

食事 北海道米北斗産ふっくりんこ釜炊きで

留椀 赤出汁仕立て 蓬麩 芹 浅葱

香の物 登別産わさび昆布と自家製香の物盛り合わせ

落胡麻漬け ナッツのにら葱味噌漬け孝太郎風

桜花長芋ピクルス漬け 新キャベツ塩麹漬け

水菓子 北海道産ヨーグルトと母のアイスクリームと

きたの風茶寮デザートアミューズ

総料理長

鈴木孝太郎

