

章月 2025夏 おもてなし夕食「金の月」膳 お献立

【食前酒】

豊平峡ダムの水面の涼しげな景色を“モヒート”で表現しました
夏の豊平峡モヒート
～カットタイムを絞ってマドラーで混ぜ、味の変化をお楽しみ下さい～

【前菜】

<章月・定山溪・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>
※記載の順番でお召上がり下さい。

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…鮭の南部焼き
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…ビール感覚で楽しむ「湯葉のすり流し」
イサム・ノグチが海のない札幌の子供たちに贈った水遊び場「モエレビーチ」…カプレーゼ風ラム肉のカルパッチョ
夏の音楽祭「サッポロ・シティ・ジャズ」。JAZZと同様に自由度が高いSUSHI…海老の天ぷら&アスパラのロール寿司
今年の“札幌競馬”は7/26～9/15に開催…馬の好物で作ったニンジン&リンゴのタルタル～ブルスケッタ仕立て～
第27回大藪春彦賞は、北海道を舞台にしたアイヌの物語『円かなる大地』(武川祐著)…チポロシト(イクラのせ芋団子)
色鮮やかで幻想的な光パフォーマンスのイベント「定山溪ネイチャールミナリエ」…三色フルーツのみぞれ和え

【先椀】

熱々！北海道産ツブ貝の真丈～澄まし仕立て。じゅんさい・青さ海苔入り～

【お造り】

ウニ～土佐醤油&わさびで～
本マグロ(中トロ)～土佐醤油&わさびで～
甘エビ～カムイ・ミンタルの塩で～
北海道産ホタテ～料理長特製煎り酒で～
北海道産カレイ(レモン炙)～料理長特製煎り酒で～
九州産シマアジ(炙り)～土佐醤油&わさびで～
お口直し…カイワレ大根&メカブのお浸し

料理長特製煎り酒	カムイ・ミンタルの塩	土佐醤油
----------	------------	------

【魚料理】

イセエビを丸ごと一尾使用
イセエビのテルミドール～ホワイトソースで～
*テルミドールは、1894年、パリのレストラン「メゾンマイヤ」で誕生したフランス料理

【強肴】

お好みの焼き加減&3種類の調味料(胡麻ダレ・レモンポン酢・唐辛子味噌)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
～ヤングコーン・フライドゴボウ・レンコン・アイスプラント・椎茸・大根おろし添え～

胡麻ダレ	レモンポン酢
------	--------

【食事・留椀・香の物&ごはんのお供】

<北海道ブランド米「ゆめぴりか」使用>
5種類の手毬寿司
～本マグロ、サーモン、イクラ、ホッキ、穴子～
ナス&厚揚げ・長ネギ入り赤出汁

【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。

ブルーベリーのパンナコッタ
レモンケーキ
タピオカゼンざい(冷製)

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