

章月 2025夏 おもてなし夕食「銀の月」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
～カットラ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 >
※記載の順番でお召し上がり下さい。

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】

甘エビ〜カムイ・ミントルの塩で〜
北海道産ホタテ〜料理長特製煎り酒で〜
生本マグロ(赤身)〜土佐醤油&わさびで〜
北海道産カレイ(レモン♂)〜料理長特製煎り酒で〜
北海道産ホッケ〜料理長特製煎り酒で〜
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・ミントルの塩	土佐醤油
----------	------------	------

【魚料理】

アワビ & ヒラメ・イカのトマト & スイートコーン蒸し
～食事の途中で「ネバネバオクラ(海老&レモン風味)」を入れて、味の変化をお楽しみ下さい～

【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・留碗・香の物 & ごはんのお供】

鰻の釜めし
～北海道ブランド米『ゆめぴりか』使用。山椒をかけて～
ナス & 厚揚げ・長ネギ入り赤出汁
季節の食材を使用…**セロリの浅漬け**
全国ご当地漬物紀行< 広島県編 >…**広島菜漬け**
北海道の漬物…**蝦夷かつば漬け**

【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cream、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〜