

「和食」文化

《どうして世界無形文化遺産に登録されたか》

ストーリー

- ・発酵調味料と出汁で造り、見た目で素材が何かわかる料理手法と

出し方が世界に認められ世界遺産となった

会席料理

北海道の郷土料理

寿司コース料理 天ぷらコース料理

その成り立ちと造り方



札幌&北海道コンシェルジュセンター
Jエコツアー（株）／ガイドテキスト

新・和食会席コース 冬のお献立

食前酒

オリジナルカクテル「冬彩」

先付

〈お寿司「定山」〉

河童寿司(河童伝説、キュウリ) 川魚寿司(豊平川、ニジマス)
山菜寿司(定山坊、行者ニンニク) 鹿乃寿司(朝日岳&夕日岳、エゾシカ肉)
月見寿司(月見橋、卵) お口直し(蓮根の酢漬)

前菜

〈章月グランドホテルの創業は昭和9年。昔ながらの章月の味7選〉

アサリと冬キャベツの煮浸し 金柑の甘露煮

のぐち北湯沢ファーム産長いもの田舎焼き 焼き豆腐の西京味噌漬

ワカサギの砵巻き〜梅肉のせ〜 料理長新開発メニュー「豚角最中」

鮭のザンギ風唐揚げ〜料理長が執筆した「旬の味 サケ料理 154」(北海道新聞社、1994年刊)のレシピから〜

先 碗

熱々! 噴火湾産ホタテ真丈のウニのせ

〜澄まし仕立て〜

お造り

道南産ブリ〜土佐醤油と共に〜
長崎県産マグロ〜土佐醤油と共に〜
羽幌産甘エビ〜土佐醤油と共に〜
道産タラの昆布〜煎り酒と共に〜
噴火湾産ホタテ〜煎り酒と共に〜

強 肴 <シイザカナ>、メイン中のメイン

道産牛の白湯しゃぶしゃぶ〜料理長自慢のポン酢 または 胡麻ダレで〜

しゃぶしゃぶの締め、白湯きしめんをお召し上がり下さい。

酢 肴 <スザカナ>、意味として「トメザカナ」

鮭の身と氷頭&軟白ネギ・ニンジンの南蛮漬(冬らしくリンゴ酢で)

〜料理長が執筆した「旬の味 サケ料理 154」(北海道新聞社、1994年刊)のレシピから〜

食事・留碗・香の物

北海道ブランド米「ふっくりんこ」釜炊き 赤出汁

〈料理長手作りの香の物5種〉

数の子入りわさび昆布 白菜のレモン漬

大根のなた割漬 レンコン味噌漬 野沢菜

デザート&ほうじ茶

〈素朴な昭和スイーツ3点セット〉

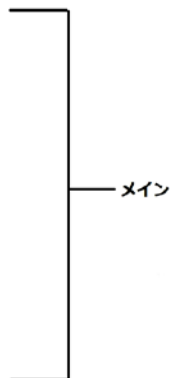
野口観光は昭和39年創業。創業者が愛した昭和デザート「白玉ぜんざい」(十勝産小豆使用)

のぐち北湯沢ファーム産カボチャを使った「手作りパンプキンアイスクリーム」

専属パティシエ自慢の「昭和のフルーツカクテル」 ほうじ茶

※6階のラウンジで、野口観光&章月専属パティシエが作った4種のスイーツ
「イチゴのショートケーキ」「チーズプリン」「リンゴゼリー」「ブルーベリー大福」と
「ブレンドコーヒー」「紅茶」をご用意しております。

是非お立ち寄りください。



和食「無形文化世界遺産登録」の成り立ち

