

章月 2025春 おもてなし夕食「金の月」膳 お献立

【食前酒】

北海道で稼働する最古の水力発電所“定山溪発電所”の戻り水が流れ落ちる“白糸の滝”では「春紅葉」&桜を楽しめる春のオリジナルカクテル「春秋景色(はるあきげしき)」

【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。

円山公園は札幌市を代表する桜の名所。“桜”の名の付く食材を使った春らしい一品…桜海老の道明寺蒸し
大通公園「さっぽろテレビ塔」の非公式キャラクター「テレビ父さん(67歳)」の好物は“カニ”…菜の花&カニのサラダ
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…鮭とホタテの梅肉和え
春の風物詩「定山溪温泉溪流鯉のぼり」は立身出世を願う意味あり…出世魚“ブリ”の炙り～柚子胡椒ポン酢で～
「Boys be ambitious.」の名言を残したクラーク博士像が建つ「羊ヶ丘展望台」…羊肉(ラム肉)のたたき～ワイン塩がけ～
日ハム・新庄監督の背番号は今年もエース番号1。ビタミンACE(エース)な食材使用…穴子とブロッコリーの白和え
札幌コンサートホール「Kitara」で5月、フィンランド出身の作曲家・シベリウスの公演開催…油で揚げたニシンの酢漬け

【先椀】

熱々！噴火湾産クロソイの真丈～澄まし仕立て～

【お造り】

アワビ～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～
北海道産ホッキ～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～
カンパチの炙り～土佐醤油&わさびで～
お口直し「マツモのお浸し」

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

【魚料理】

伊勢海老を丸ごと一尾使用
伊勢海老の焼き物～海老味噌アメリカーナソースで～
～春の山菜(細竹・こごみ)&そら豆添え～

【強肴】

お好みの焼き加減&3種類の調味料(胡麻ダレ・自家製梅ポン酢・柚子胡椒)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
～アスパラ・じゃがいも・タラの芽・赤黄パプリカ・大根おろし・煮ゴボウ添え～

胡麻ダレ	自家製梅ポン酢
------	---------

【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>
北海道産ホタテ、北海道産サーモン、イクラ、
北海道産カレイ、マグロ、甘エビ、穴子、コハダ
8種類の魚介類がのった「彩りちらし寿司」
アサリ&木綿豆腐・フキ入り赤出汁

【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。

ストロベリーのパナコッタ

ブルーベリーケーキ ぜんざい

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～
みかんシャーベット～章月名物「蜂蜜バイキング」のお好きな蜂蜜をかけて～