

Bコース 6,500 円 (「北海道」卓盛料理 9 品・飲み放題付)



ホテル熊本テルサ

2018 オータムパーティープラン 9/1(土) - 11/15(木)



和前菜四種盛り合わせ



オードブル盛り合わせ



刺身四種盛り合わせ



北海道産豚肩ロース肉のローストと北海道野菜のサラダ



知床羅白町産ホッケとムール貝のポワレ



海老と小柱の海醬ソース炒め



エゾ鹿肉のハンバーグとイベリコ豚のソーセージ



北海道産魚介のにぎり寿司



カマンベールチーズのアイス ハスカップソース

※仕入れ状況等により内容が変更になる場合がございます。

Bコース 6,500円 (「北海道」卓盛料理 9品・飲み放題付)

料理ご案内



和前菜四種盛り合わせ ドスイカと昆布わさび和え／帆立稚貝酒蒸し／蟹玉子豆腐／鱈西京焼

- ・知床羅臼町産 ドスイカ・昆布 マッコウクジラも大好物のドスイカ、“三大高級昆布”の一つ羅臼昆布。別名「ベビーホタテ」。高タンパク低脂質のヘルシー食材。
- ・知床羅臼町産 帆立稚貝 別名「ベビーホタテ」。高タンパク低脂質のヘルシー食材。
- ・オホーツク枝幸町産 カニ オホーツク海に面する枝幸町は毛ガニの漁獲高日本一。(トラバガニを使用)
- ・知床羅臼町産 真鱈 羅臼の海でたっぷりの栄養を蓄え水揚げされた新鮮な真鱈を使用しています。



オードブル盛り合わせ オホーツク枝幸町産サンマ燻製のカナッペ／増毛町産甘エビのフリット

- ・オホーツク枝幸町産 サンマ 枝幸町は毛ガニの漁獲高日本一で知られていますが、秋のサンマも有名。脂のりがよく身も厚い旬のサンマの燻製は絶品です。
- ・増毛町産 甘エビ 北海道北西部、日本海岸沿岸に位置する増毛町は、全国でも有数のエビの産地です。中でも甘エビは特に有名で、旬は「えび地酒まつり」が開催される春、そして秋とされています。



刺身四種盛り合わせ 鱈姿造り／イカそうめん／北海道産帆立貝柱あぶり／間八

- ・北海道産帆立貝 北海道の帆立漁は大きく分けて2つ、地撒き(じまき)式と垂下(すいか)式があります。地撒き方式は初夏から秋が水揚の最盛期で、主に帆立貝柱や干貝柱などに産地で加工されています。垂下方式は冬から春にかけて水揚げされることが多く、主にボイル帆立、剥き身帆立などに加工され出荷されています。どちらも美味しさたっぷりの帆立です。



北海道産豚肩ロース肉のローストと北海道野菜のサラダ

- ・北海道産 豚肉 十勝地方「帯広豚丼」で知られる北海道の豚肉。北海道には数多くのブランド豚肉があります。自然に生まれ、健康に育った北海道豚の肉は、きめ細かい上質な肉質で豚肉特有の臭いがなく、旨みがありながら非常にあっさりしているのが特徴です。
- ・北海道産 野菜 旬の北海道野菜を使用しています。



知床羅臼町産ホッケとムール貝のポワレ

- ・羅臼町産 ホッケ 羅臼町は世界自然遺産「知床」の東側に位置しており、根室海峡を挟んで北方領土の国後島と対峙しています。海産物が有名ですが、中でも“聖地”と呼ばれるホッケは特に有名です。開くと白い脂身が付いているものが最高級品とされており、過去に食べられたホッケとは別次元の味わいを感じていただけます。



海老と小柱の海醬(ハイジャン)ソース炒め

- ・小柱 馬鹿貝の貝柱のことで、寿司や天ぷらのタネとして外せない存在です。アミノ酸やグルタミン酸を多く含んでいるので旨みがあり、ベタインを含んでいるので高脂血症や肝機能の改善に効果があります。野菜などからは摂れないビタミンB12が豊富に含まれているのも特徴です。
- ・海醬 カニ・カキ・ホタテ・アサリ等、魚介の旨みをブレンドした海鮮調味料です。



新得町「上田精肉店」エゾ鹿肉のハンバーグとイベリコ豚のソーセージ

- ・上田精肉店 狩猟により捕獲した純天然のエゾ鹿だけを扱う北海道最高峰の精肉店は、“北海道のど真ん中”と呼ばれる新得町にあります。自然の餌を食べた脂のりがりやすい秋から冬にかけての美味しい時期のエゾ鹿だけ厳選していますので、獣臭さや硬さは全くありません。過去に食べられた鹿肉とは別次元の味わいを感じていただけます。



北海道産魚介のにぎり寿司 いくら／サーモン／カニ

- ・北海道産いくら 見るだけで食欲をそそる北海道産いくら。まろやかなコクと芳醇な香りが特徴です。
- ・北海道産サーモン 北海道近海で水揚げされた鮭は身肉が柔らかで、脂のりがとにかく良く甘みを感じます。
- ・北海道産カニ 身肉の旨み、甘みを存分にお楽しみください。(トラバガニを使用)



チーズ工房「十勝野フロマージュ」カマンベールチーズのアイス ハスカップソース

- ・十勝野フロマージュ 北海道洞爺湖サミットやJAL国際線の機内食としても採用されている北海道を代表するチーズ工房。カマンベールチーズをたっぷり使った濃厚な風味のアイスクリームです。
- ・中川町産 ハスカップ ハスカップは他の果実とは比べものにならないほど多くの栄養成分を含んでおり、特にビタミンEが豊富とされています。これが“不老長寿の果実”と呼ばれる所以です。