

## 2010年 リソパプラン メニュー 和洋中 ミックス

### リバープラン

和食	刺身三種盛り合わせ
和食	完熟トマトの三杯酢かけ みじん玉葱
洋食	アイヌ伝統の鮭汁鍋
中華	海老のチリソース 手造り点心添え
中華	スペアリブのブラックビーンズ蒸し
洋食	国産牛胸肉の柔らか和風煮込み 彩り野菜添え
和食	ホテルメイド手打ち蕎麦の冷製仕立て
洋食	豊浦産苺を使用した苺ムース フルーツ添え

### フォレストプラン

和食	新鮮刺身三種盛り合わせ
和食	ｽﾞワイ蟹
洋食	各種魚介と彩り野菜の道東の漁師風鍋
中華	大海老と野菜の炒めもの
中華	骨付き若鶏の揚物
洋食	かわいい牛背肉のロースト レホール添え
和食	握りの道産海鮮使用ﾊﾞﾗ寿司
洋食	日向夏のムース ゼリー掛け

### マウンテンプラン

和食	新鮮刺身四種盛り合わせ
和食	ﾀﾗﾊﾞ蟹
洋食	蟹とルスツ高原野菜使用本場韓国のチゲ鍋
中華	フレッシュ帆立貝柱のチリソース
中華	我家式 回鍋肉
洋食	牛ﾌｲﾚ肉のｴｰｷﾞｭｲｴｯﾄ 和風仕立て
和食	握り寿司 四種
洋食	ｸﾚｰﾑﾌﾞﾘｭｰﾚ 季節のﾌﾙｰｯｽﾞ添え

## 2010年 リソパプラン メニュー 洋食 ストレート

### リバープラン

新鮮魚介4種の洋風刺身と野菜サラダ
完熟アイコートマトと掻き立てた卵白の冷製仕立て
牛肉とルスツ高原野菜のスープ煮(ポトフ)
フレッシュ帆立貝と各種茸のソテー ピンクの胡椒飾り
ホテルメイド焼き鳥二種(若鶏、豚舌)
牛胸肉の柔らか和風煮込み 彩り野菜添え
各種魚介入りサフラン風味ピラフ
豊浦産苺を使用した苺ムース フルーツ添え

### フォレストプラン

季節の魚介の自家製燻製盛り合わせ
白魚と小海老の唐揚げとサラダ レモン風味ドレッシング
各種魚介と彩り野菜の道東の漁師風鍋
キングサーモンのムーニエール プールギニヨン風
ルスツ高原ポーク胸肉の醤油風味スタミナ煮込み
かわいい牛背肉のロースト レホール添え
各種魚介入りサフラン風味ピラフ
日向夏のムース ゼリー掛け

### マウンテンプラン

オマール海老とシュリンプ、北寄貝の美食家風オートﾌﾞﾙ
各種冷製肉類の飾り盛り
蟹とルスツ高原野菜使用本場韓国のチゲ鍋
豊浦産旬の魚のムーニエール バスタクリーム煮とトマトフォンデュ添え
ルスツ高原ポーク胸肉のニース風ラグー
牛ﾌｲﾚ肉のｴｰｷﾞｭｲｴｯﾄ 和風仕立て
蟹と各種魚介入りサフラン風味ピラフ
ｸﾚｰﾑﾌﾞﾘｭｰﾚ 季節のﾌﾙｰｯｽﾞ添え

## 2010年 リソパプラン メニュー 中華 ストレート

### リバープラン

前菜四種盛り合わせ  
自家製ルスツ高原ポークのチャーシュー  
ルスツ豆腐と野菜の麻辣鍋  
海老のチリソース 手造り点心添え  
スペアリブのブラックビーンズ蒸し  
国産牛腿肉のオイスターソース炒め  
タラバ蟹のチャーハン 淡雪仕立て  
タピオカ入りココナッツミルク

### フォレストプラン

前菜四種盛り合わせ  
中華風和牛のたたき  
蟹と春雨の土鍋煮込み  
大海老と野菜の炒めもの  
骨付き若鶏の揚物  
牛ヒレ肉と野菜の炒めもの  
タラバ蟹のチャーハン 淡雪仕立て  
杏仁豆腐

### マウンテンプラン

前菜五種盛り合わせ  
フカヒレ入り中華風茶碗蒸し  
鮑と野菜の土鍋煮込み  
帆立貝柱のチリソース  
我家式 回鍋肉  
牛ヒレ肉のXO醤炒め  
タラバ蟹のチャーハン 淡雪仕立て  
杏仁豆腐

## 2010年 リソパプラン メニュー 和食宴会

### リバープラン

刺身三種盛り合わせ  
完熟トマトの三杯酢かけ みじん玉葱  
蛸のしゃぶしゃぶ  
旬の焼魚  
鶏団子入り和風スープ仕立て  
合鴨土佐ロース蒸しと留寿都産大根  
ホテルメイド手打ち蕎麦の冷製仕立て  
自家製わらび餅 黒蜜

### フォレストプラン

新鮮刺身三種盛り合わせ  
ｽﾞワイ蟹  
帆立貝の沢煮鍋  
鰯のグリーンアスパラ巻き揚げ  
若鶏と地場野菜の和風ポトフ  
ルスツ高原ポークと帆立の陶板焼き  
拘りの道産海鮮使用ﾊﾞﾗ寿司  
地場牛乳の胡麻豆腐 抹茶ソース掛け

### マウンテンプラン

新鮮刺身四種盛り合わせ  
タラバ蟹  
蟹入り海鮮鍋  
帆立貝のきのこかけ焼き  
豚角煮の衣揚げ 彩りピーマン  
薄切り牛リブロースの味しゃぶ  
握り寿司 四種  
苺とチーズ最中