

HOTEL BEARMONTE



2011.9.12

ホテルベアモンテでは地元東川町をはじめとした旬の野菜と道産食材にこだわり、調理長のオリジナルレシピによる手づくり料理でおもてなしいたします。

素材のもち味をそのままお楽しみいただきたくて、蒸し料理やさっと焼いてお塩でお召上がりいただいたり、じっくり時間をかけて煮込んだ旨み凝縮の牛肉のシチュー料理などバリエーションも豊富です。たっぷり全約 50 品を存分にお楽しみください。



洋風創作料理がとてもご好評いただいておりますが、新鮮なお刺身やふろふき大根、旬の焼き魚、抹茶うどんなど、ホっとする和食ももちろんご用意しております。

※ 尚、上記のお料理は一例です。

旬の食材にあわせてご提供させていただきますのでメニューの内容が変更になる場合がございますがご了承願います。



旭岳万世閣
ホテルベアモンテ



今宵のDinner (お献立一例)

2011.08.31



バジルパンとカンパーニュのカナッパ

生ハム・海老・チーズなどのプリオーシュ

ズッキーニの肉詰め焼き ライス入りエダムチーズ



チーズたっぷり野菜の手づくりピザ

野菜ごろごろ調理長の特製カレー/青木農場の美味しいお米

知床産鶏肉のグリル カレー風味ドライフルーツ焼き



道産豚トマト煮

海草・おくら・長いものポン酢和え

山独活の田舎煮



美瑛産かぼちゃ ほっこり煮

蒸し器料理/北あかり/夢のコーン 北海道バター&塩辛



羅臼産脂ののったホッケの開き焼き

手づくり冷たいとうもろこしのスープ



道産メロンほかフルーツ各種 手づくり Sweets



※上記のお料理内容は一例です。この他にも和洋中・創作料理・デザートまで全約50品をご用意。

尚、旬の食材に合わせて随時ご提供させていただきますのでメニューの一部が変更になる場合もございます。

HOTEL BEARMONTE

ホテルベアモンテでは地元東川を
調理法でお召し上がりいただい
和洋中・創作料理・デザートまで



はじめ、旬の野菜と道産食材を色々な
ております。(下記はほんの一例です)
全約 50 品をたっぷりとお楽しみください。



今夜の新メニュー

2011.8.20

「野菜の詰め物 ズッキーニと茄子のファルス」

地元の新鮮な野菜を堪能できる調理長おすすめの一品。
野菜と海老や魚など海の幸との相性は抜群！！
彩り、見た目にも可愛らしい期間限定の一品をどうぞ。



「道産牛ロースステーキ」

肉厚道産牛ロースをオープンキッチンで豪快に！焼きたてをお客様にご提供。付け合せの野菜はもちろ旬の野菜を使用。和風ソースとの相性も抜群です。



【バジルパン&カンパーニュパンの カナッペ プリオイッシュパン】



【クリームチーズたっぷり クレープのラニエリ風】



「マトンロース串焼き」

ラムに比べ脂も多くのに羊肉好きにはコクがあり味がしっかりしているためクセになるお味です。北海道を代表する食材で、マトンを知ればかなりの北海道通！

朝の爽やかな光の中で、
地元東川町のお米、野菜、味噌、

ホテルベアモンテは
朝食も自慢です。

豊かな自然の恵みに舌鼓を。
豆腐、漬物などすべて大雪山系

の伏流水が味わいです。ここでしか味わえない朝食をお楽しみください。



「元気の素 東川町の輝赤 トマトジュース」

「畑からおはよう！ミルククリーム煮」

「しっとりシフォンのようなフレンチトースト」





ホテルベアモンテでは地元東川をはじめ、旬の野菜と道産食材を色々な調理法でお召し上がりいただいております。

バイキング料理はすべて手造りで10日毎を目安に旬で新しい料理もご提供させていただいております、是非何度でもお越しください。

では今宵のDinner(一例)をご紹介します。



今夜からの新メニュー

2011.7-20

『太陽の恵みフレッシュトマトと魚介のグラタン』

夏の元気色、色とりどりのトマトを丸ごと一個器に見立て、中には濃厚なクリームソースの魚介のグラタンを詰めました！！お子様も見た目から楽しめる一品です。



「道産牛ロースステーキ」

肉厚道産牛ロースをオープンキッチンで豪快に！焼きたてをお客様にご提供。付け合せの野菜はもちろん旬の野菜を使用。和風ソースとの相性も抜群です。



「季節の焼き野菜と青つぶ貝焼き」

北海道の名物「焼きつぶ」。食欲をそそる香ばしい磯の香り♪歯ごたえ、食感はアワビ以上という方も！身のやわらかさの中にしっかりとしたプリプリコリコリの歯ごたえが感じられます。



「マトンロース串焼き」

ラムに比べ脂も多くのに羊肉好きにはコクがあり味がしっかりしているためクセになるお味です。北海道を代表する食材で、マトンを知ればかなりの北海道通！

【バジルパン&カンパーニュパンのカナッペブリオイッシュパン】



【クリームチーズたっぷりクレープのラニエリ風】



【ズッキーニの肉詰め焼き トマトソース】



【大地からの贈り物 白カブのステーキ】



※上記のお料理内容は一例です。この他にも和洋中・創作料理・デザートまで全約50品をご用意。

尚、旬の食材に合わせて随時ご提供させていただきますのでメニューの一部が変更になる場合もございます。

HOTEL BEARMONTE



ホテルベアモンテでは地元東川をはじめ、旬の野菜と道産食材を色々な調理法でお召し上がりいただいております。すべて手造りで10日毎を目安に旬で新しい料理もご提供させていただいております是非何度でもお越しください。では今宵のDinner(一例)をご紹介します。

今夜からの新メニュー

2011.7-01

『大地からの贈り物 白カブのステーキ』

そのまま召し上がっても甘味があり食感もよくとても美味しいのですが、タラコと生クリームで仕上げたソースも添えています。2つの味わいでお楽しみください。



「道産牛ロースステーキ」

肉厚道産牛ロースをオープンキッチンで豪快に！焼きたてをお客様にご提供。付け合せの野菜はもちろん旬の野菜を使用。和風ソースとの相性も抜群です。



「季節の焼き野菜と青つぶ貝焼き」

北海道の名物「焼きつぶ」。食欲をそそる香ばしい磯の香り♪歯ごたえ、食感はアワビ以上という方も！身のやわらかさの中にしっかりとしたプリプリコリコリの歯ごたえが感じられます。



「マトンロース串焼き」

ラムに比べ脂も多くのに羊肉好きにはコクがあり味がしっかりしているためクセになるお味です。北海道を代表する食材で、マトンを知ればかなりの北海道通！

【バジルパン&カンパーニュパンのカナッペ ブリオイッシュパン】



【クリームチーズたっぷり クレープのラニエリ風】



【ズッキーニの肉詰め焼き トマトソース】



【魚介と季節の野菜の ワイン蒸】

