

2025秋のお献立 もりの風茶寮

ユネスコ無形文化遺産『和食』の魅力再発見
～北海道の『和食』・日本の『和食』・世界の『WASHOKU』～

【食前酒】

日本三大溪谷美に数えられる香川県小豆島“寒霞溪(かんかけい)”の紅葉&直島のオブジェをイメージして作りました♪
小豆リキュール&小豆島の地酒『ふふふ。』で作ったオリジナル和カクテル「瀬戸の“あきいろ”」

【前菜】

＜日本列島芸術スポットめぐり&各都道府県の郷土料理＞

創立 153 年。日本で最も古い歴史を持つ東京都“東京国立博物館”。江戸の食文化として広く食されていた「穴子寿司」公園のような美術館で知られる石川県金沢市の“金沢 21 世紀美術館”。とき卵を寒天で固めた石川県の祝い料理「えびす」“国立アイヌ民族博物館”は 2020 年に開業。アイヌの人々にとって鮭は貴重な食料源だった…「秋鮭のちゃんちゃん焼き」国の伝統的工芸品に指定される“香川漆器”。明治時代から“こんにゃく芋”の栽培が始まった香川県…「こんにゃくの白和え」日本最古の磁器として知られる佐賀県の“有田焼”。地元では「しゃっぱ」と呼ばれる「シャコ」で作った「しゃっぱの煮付け」400 年以上の歴史を誇る日本三大漆器のひとつ福島県“会津塗”。ネギや米粉を混ぜて作ったお好み焼き風の「大根もち」日本の美意識の原点と言われる京都“西陣織”。京のブランド野菜で作るおばんざい「万願寺とうがらしとじゃこの炊いたん」

【先椀】

ブリ大根・ア・ラ・モード

～白味噌仕立て。絞り生姜のアクセントで。大根、紅葉ニンジン、白髪ネギ、ほうれん草、クコの実入り～

【お造り】

＜旬の創作魚介類5種盛り合わせ～地元・大滝地区の特産品が織り成す5種類の調味料で～＞

長いも(大滝産)のすりおろしを使用…マグロ(北海道産)の醤油漬け～山かけで～

「北のハイグレード食品 2024」を受賞した『赤いはちみつ』を使用…マツカワガレイ(噴火湾産)～赤いはちみつ入り煎り酒で～

大滝地区の三階滝公園から湧き出る銘水“甘露法水”を使用…真ツブ(北海道産)～水貝仕立て～

大滝産キノコのうま味を抽出…カツオのたたき～オリジナルのキノコ醤油で～

生産量全国 1 位を誇る大滝産のスーパーフード“アロニア”を使用…もみじ鯛～アロニア塩で～

お口直し…自社農園のぐち北湯沢ファーム産『とまとジュース』を使用…冷製トマトゼリー

【魚料理】

オリジナル和出汁で仕上げました…ヒラメの和風ソテー～出汁香るマッシュポテト&ソースアルベール～

～ミニさつまいも、ナス、ニンジン、インゲン、ペコロス、ズッキーニ、胡麻のチュイール、ペッパーと共に～

*ソースアルベール…魚の出汁とフォン・ド・ボーを合わせたソース

【肉料理】

＜和牛の食べ比べ 北海道 vs 長崎県＞

北海道ブランド牛『はこだて大沼黒牛』の治部煮

～沢煮仕立て。柚子胡椒のアクセントで～

長崎県ブランド牛『長崎和牛』の石焼きステーキ

～佐世保名物「レモンステーキ」をイメージした“レモン醤油ソース”、朴葉焼きをイメージした麦味噌ソースで～

【ごはん・留碗・香の物&ごはんのお供】

北海道産ブランド米『ゆめぴりか』釜炊きごはん

青森県津軽地方の郷土料理「けの汁」～出汁香る醤油仕立て～

登別・藤崎わさび園『わさび昆布』&レンコン和え 大根の麴漬け(自家製)

キュウリの辛子ビール漬け(自家製) ゴボウのたまり漬け(自家製) ミョウガの甘酢漬け(自家製)

骨の髄まで食べられるように柔らかく仕上げたサンマの梅煮

【デザート&コーヒー・紅茶】

テーマ「食べる日本庭園」

モチーフは「苔玉」。フランス産マロンで作った栗きんとん

ヘーゼルナッツクリーム入りどら焼き～パリプレスト風～

貯古齡糖羊羹(チョコレートようかん) 巨峰のソルベ イチゴ 桃

全国銘茶紀行…静岡県『掛川茶』

※緑の風オリジナルブレンドコーヒー もしくは 紅茶に変更できます。

緑の風リゾート きたゆざわ 「もりの風茶寮」 総料理長 西川 和高／青木 大介

＜もりの風茶寮特選＞

2025秋のワイン&日本酒ペアリングコース

本日のコース料理に合うワイン&日本酒を、北海道産・外国産から厳選しました。

もりの風茶寮ならではの4杯を、料理と共に楽しみ下さい。

【Aコース】	6,600 円(税込)	ワインは約 90cc	日本酒は約 50cc で提供
【Bコース】	5,500 円(税込)	ワインは約 60cc	日本酒は約 30cc で提供

前菜	シャンパーニュ(フランス産)	品種:ピノ・ノワール
お造り	日本酒(北海道産)	原料米:きたしずく
魚料理	白ワイン(フランス産)	品種:シャルドネ
肉料理	赤ワイン(アメリカ産)	品種:カベルネ・ソーヴィニヨン+メルロー



＜シャンパーニュ＞

～グラン・クリュであるマイイ村の 35 の特別区画をブレンドしたブラン・ド・ノワール～

『フランス シャンパーニュ地方 マイイ グラン・クリュ ブラン・ド・ピノ・ノワール』

モンターニュ・ド・ランスにあるマイイは、1929 年に設立された共同組合です。シャンパーニュ地区には 319 のクリュ(村)があり、そのうち最高格付を持ったグラン・クリュの畑は、わずか 17 しかありません。その1つにあたるマイイ村の栽培品種は、ピノ・ノワールが8割を占めています。スパイスやスミレのようなピノ・ノワール由来のアロマは、4年以上の熟成から生まれたマイイならではの特徴です。



＜日本酒＞

～「北の灘」と称された北海道・旭川の地で地元産にこだわった酒造りを行う地酒蔵～

『北海道 旭川市 合同酒精株式会社 Chateau TAISETSUNOKURA 純米大吟醸 きたしずく 50』

「とことん北海道! ～Full of Hokkaido!～」を謳う大雪乃蔵は、北海道産米だけを使った北海道の地酒(=北海道クラフト清酒)です。伝統の醸造技術と製造工程のデジタル管理という新たな技術を融合させ、上質で安定した酒造りを行うことに重点を置いています。北海道産酒造好適米「きたしずく」を100%使用した柔らかな香りと気品ある繊細な“日本酒”と“お造り”のマリアージュをお楽しみ下さい。



＜白ワイン＞

～100 年以上の歴史を誇り、世界 71 か国以上で愛飲される爽やかでエレガントな白ワイン～

『フランス ブルゴーニュ地方 モメサン ヴィレ・クレッセ 2022』

1865 年に創業したネゴシアン兼ドメーヌであり、100 年以上の伝統がある老舗です。モメサンは 80 のドメーヌ、250 のワイン生産者と契約を結んでいて、様々なスタイルのワインを生み出しています。瓶詰の前にフィルタリングを行わないことで、より濃厚なアロマや豊かな果実味が感じられる点が特徴です。フレッシュな酸味と果実味のバランスの取れた白ワインが、魚料理の味を引き立てます。



＜赤ワイン＞

～ドジャース大谷翔平選手の愛犬「デコピン」の元の名前「Decoy」で知名度が急上昇～

『アメリカ カリフォルニア州 ダックホーン デコイ カベルネ・ソーヴィニヨン 2022』

2026 年2月、大谷翔平選手とデコピンが登場する絵本「DECOY SAVES OPENING DAY(デコピンが開幕戦を救う)」が、一般公開されるという発表がありました。そんなデコピンが、「Decoy」ワインのおもちゃを啜って愛くるしい表情を見せたInstagramで有名になったのが、このワイン。『島耕作』シリーズで有名な弘兼憲史氏が描いた弊社二代目オーナーの似顔絵入り特別ボトルとなっています。※このワインを当館売店「ジャパンセレクション！」で販売しております。一本 4,050 円(税込)です。