

北海道・東北 朝ごはんプロジェクト

「北国の朝丼」



期間 平成30年11月15日(木)～平成31年2月28日(木)

朝食にて、オリジナル丼をお召し上がりいただけます。
地域の特徴を生かした一杯をお楽しみください。

休暇村 支笏湖



三升ダシ丼

北海道の郷土料理「三升漬け」。青とおがらし1升、麴1升、醤油1升をまぜて作ったソウルフードにあたたかい出し汁を掛けて「辛み」を調整してダシ丼でお召し上がりください。

休暇村 岩手網張温泉



・南部かしわのそぼろと煎り卵丼 ・国産とろろ味噌丼

南部かしわは、天然記念物「岩手地鶏」の血を引く岩手県固有の地鶏。とろろは粟石町宮田醤油店の味噌をブレンド。

休暇村 陸中宮古



鯖ユッケのアカモク丼

スーパーフードとして注目されているアカモク付。食物繊維、ビタミン等を多く含む海藻です。ゴマ油の効いた鯖をユッケ風に盛り付けた朝丼です。

休暇村 乳頭温泉郷



秋田のつけ丼

★具材・秋田の郷土食「ギバサ」・畑のキャビア「とんぶり」・まぼろしの「田沢ながいも」・温泉玉子
秋田の朝の定番具材に、ご当地ならではの調味料をあわせてお召し上がりください。

休暇村 気仙沼大島



気仙沼オリジナル朝丼

マンダイ・メカブ・長芋とろろ・オクラ・しらす・大根おろし・たらこ等を自由にのっけてオリジナルの丼を召し上がっていただきます。

休暇村 羽黒



山形のダシ丼

「ダシ」は、なす、きゅうり、おくら、みょうが、大葉などの野菜や薬味を細かく刻んで、出汁やしょうゆで味付けした、山形のソウルフードです。

休暇村 裏磐梯



いなか味噌とろろ丼

とろろを濃い味の味噌だし汁でといた一品。サラサラッと何杯でも食べられる丼です。

北海道・東北キャンペーン情報

※画像はイメージです。