



冬の毛ガニは  
日高産が美味しい!

日高の毛ガニは冬が旬! 12月から「カニ籠漁」が解禁になり太平洋の荒波に揉まれ、身の締まった鮮度抜群の毛ガニを仕入れることができるのが美味しい秘密♪



四季の旬グルメ  
第4弾 予告

【ひだかじさくらごぜん】

(仮)日高路さくら御膳

平成24年4月中旬~5月末(予定)



さくら御期待!

日高の春の宝物(旬食材)をお膳にこめてご用意させていただきます。  
各町の旬の食材をご堪能下さい。



いいひだから、ひだかへ。  
冬のひだか  
**毛ガニ**  
ロード

二月の旬  
三月の旬  
旬グルメ

24年1月22日~3月31日

HIDAKA HEGANI ROAD

**ルール**

- ・日高産の毛ガニを使用する
- ・日高のふのりを使用する
- ・その他、食材も積極的に日高にこだわる

※漁によって欠品する場合がございます。予めご了承下さい。

会への想い ひだか元気グルメ研究会 会長 三国 昭博

日高は海・農産物の宝庫。この埋もれたお宝を利用し、「ふるさとを元気にしたい!!」そんな想いで、有志が集い、会を立ち上げました。一人でも多くの方に、私達の「宝物」を紹介して行きたいと思います。

日高へのアクセス

■ 札幌からの距離

- 門別まで……約100km
- 新冠まで……約130km
- 新ひだかまで……約170km
- 浦河まで……約190km
- 様似まで……約200km

ひだか元気グルメ研究会  
事務局TEL/FAX0146-34-2300(みついし昆布温泉蔵三内・担当:田村事務局長)

※写真は全てイメージです。



## 日高町 ひだか crab dish

コース  
内容

カニ入りテリーヌ・カニのカクテルゼリー添え・カニのサラダ小さなシューに詰めて・カニスープ・温かいカニのキッシュ・地場産米のカニピラフ・日高産クリームチーズのレアケーキ ハスカップソース



1日限定  
10食



門別温泉 とねっこの湯 **1,600円**

- ◆ 沙流郡日高町字富浜223番地140
- ◆ Tel.01456-3-4126
- ◆ レストラン営業時間  
11:00~19:00(ラストオーダー)
- ◆ 定休日/毎月第3月曜日(祝日の場合は翌日)

厳しい冬の日高の前浜で獲れた毛ガニをカニのフレンチに仕上げました。色々なカニの食味をお楽しみ下さい。

## 新冠町 ヒルズ風タコ・カニ合戦

コース  
内容

毛ガニの身入り本日のスープ・日高モッツアレラチーズと毛ガニのグラタン・毛ガニと前浜産タコのハンバーグ風パン粉焼き カニ味噌ソース・前浜産タコのフリットサラダ・パン又はライス・新冠産みやこカボチャのプリンとホロシリ牛乳のアイスクリーム・コーヒー



新冠温泉レ・コードの湯 ホテル ヒルズ **1,800円**

- ◆ 新冠郡新冠町字西泊津16-3
- ◆ Tel.0146-47-2100
- ◆ レストラン営業時間 [年中無休]  
ランチ11:00~14:00(ラストオーダー)  
ディナー17:00~21:00(ラストオーダー)

毛ガニと前浜産タコをふんだんに使用し、コース料理風に仕立てました。スープ、グラタン、メイン、サラダ、デザートとすべてが「ひだか」です。



ひだか  
毛ガニロード  
お店MAP

## 新ひだか町 ひだか産毛ガニの主税御膳

コース  
内容

毛ガニ棒書寿司・毛ガニ浜鍋・カニクリーム湯葉春巻き・カニ味噌煮水・カニ甲羅焼き・韃靼そば茶プリン・コーヒー又は紅茶又はハーブティー



ひだか産毛ガニの沖御膳

コース  
内容

毛ガニ蒸し飯・毛ガニ浜鍋・カニと北あかりのクリームコロッケ・カニ絹太巻・カニ包み焼き・韃靼そば茶プリン・コーヒー又は紅茶又はハーブ

沖御膳 **1,600円**

みついし昆布温泉 蔵三

- ◆ 日高郡新ひだか町三石舞(けりまい)162
- ◆ Tel.0146-34-2300
- ◆ レストラン営業時間 [年中無休]  
11:00~20:30(ラストオーダー)

日高の冬から初春をイメージした色とりどりの食材と旬の毛ガニを使用した2種類の和食のお膳をご用意いたしました。目で楽しみ・香りを楽しみそして舌で日高の料理を味わって下さい。女性でも食べやすいようにポジションは小さめにしておりますので安心してお召し上がり下さい

## 浦河町 浦河沖荒波カニ御膳

コース  
内容

日高昆布とホタテのカニ飯・カニみそ寄せ豆腐・カニ揚げ天婦羅・カニの甲羅サラダ・彩り吸い物



うらかわ優駿ビレッジ アエル **1,800円**

- ◆ 浦河郡浦河町西舎141番40
- ◆ Tel.0146-28-2111
- ◆ レストラン営業時間 [年中無休]  
ランチ11:30~14:00(ラストオーダー)  
ディナー17:30~20:30(ラストオーダー)

日高浦河沖毛ガニを使いインパクトある御膳にしました。彩りも美しく色々な食感を味わっていただけます。きつと満足していただけます。

## 様似町 様似に来んカニ御膳

コース  
内容

カニと冬島昆布の釜飯(三つ葉添え)・カニのつみれ汁・カニとフリの酢の物・カニしゅうまいとカニのクリームコロッケ・冬島昆布の佃煮・カニのサラダ・香の物・様似産いちご・ムース・コーヒー



日高のまほろば アポイ山荘 **1,800円**

- ◆ 様似郡様似町字平宇479番地の7
- ◆ Tel.0146-36-5211
- ◆ レストラン営業時間 [年中無休]  
11:00~20:30(ラストオーダー)  
※釜飯は炊き上がりに30分程かかりますので、お電話でのご注文も受け付けております。

太平洋の荒波にもまれ育った毛ガニと、様似の海の幸・冬島昆布とフリ、様似産のほしのゆめ、様似のいちごから創ったいちごムースと地場産の品にこだわって作った逸品です。

※写真は全てイメージです。