

北の漁場 1F

山海の幸と炭火焼き



知床産食材にこだわり、オープンキッチンの炭火でじっくり焼いた一夜干しのホッケやキンキ、ホタテなどの魚介類は豪快な漁師の心意気そのもの。魚介を焼くにおいが一層食欲をそそります。新鮮だから刺身にしてよし天ぷらにしても美味です。厳選された素材をさらに吟味した、こだわりから創られた料理はまさに知床の味です。



炭火炙り御膳



Restaurant Chan-Chan Tei 御食事処 らんらん亭 1F

知床・漁師料理

ホテル知床名物の「ちゃんちゃん焼き」です。ちゃんちゃん焼は鮭やマスの半身をそのまま大きな鉄板の上で野菜類と一緒に焼き、特製の味噌ダレを混ぜ合わせて食べる、知床ならではの野趣あふれる漁師料理です。



ちゃんちゃん焼御膳

知床は鮭の本場です。昔、漁師たちが鮭などの魚と野菜を鉄板の上で豪快に焼いて食べたことから始まったと言われています。ホテル知床では、昔ながらの豪快さを味わって頂けるよう特製の鉄板を用意しました。強い炎で焼き上げることで鮭の美味しさを引き出すことができます。また、タレも様々な薬味を味噌に漬け込んで、長い間寝かせた特製の物を使っています。是非、本場ホテル知床の「ちゃんちゃん焼き」をご賞味ください。

