春のお献立

KANPAI ～食前酒～	北海道新幹線開業一周年記念カクテル『はやぶさ』～桜の便り～
AMUSE ～突き～	minimini 函館ハンバーガー～函館はハンバーガーの町～
OMOTENASHI	噴火湾産ツブ貝酒蒸しと北海ウドの木の芽和え
～歓迎の一皿～	青森産アサリとタケノコの白ワインビネガー炒め
	噴火湾産宗八カレイ唐揚げと北海道産アスパラ　トマトソースがけ
	青森県小川原湖産シラウオと道南フキの梅煮
	青森県産もずくと自社農園のぐち北湯沢ファーム産長いもリンゴ酢
	道南産春シャコとうるいの胡麻浸し
	函館産メバルとニラのカダイフ包み焼き
SOUP ～椀物～	春のいちご煮茶碗蒸し～青森県産エゾアワビと函館産ウニの競演～
OTSUKURI ～お刺身～	＜津軽海峡春景色～青函の魚介類食べ歩きツアー～＞
	津軽半島・中泊のソイ～梅醤油で～
	陸奥湾・平内の炙りホタテ～自家製ポン酢ジュレで～
	下北半島・東通のサクラマス～醤油フレークで～
	松前半島・松前の本マグロ～ごま油醤油で～
	亀田半島・南茅部の活ボタンエビ～津軽海峡昆布塩で～
	函館の活イカ～イカ刺し専用醤油で～
MAIN①～お魚料理～	函館産ヒラメ＆タコと噴火湾産ホタテの熱々！アクアパッツア
MAIN②～お肉料理～	＜函館市の姉妹都市レイク・マコーリー市があるオーストラリアの料理をモチーフに＞
	ブランド牛肉「大沼黒牛」と道南産豚「骨付きスペアリブ」の
	ダイナミック BBQ スタイル
OSHOKUJI	釜炊きごはん～道南産ブランド米「ふっくりんこ」～
～ご飯・留椀・香の物～	ごはんのお供（2 種）と漬物の五稜郭盛り
	青森県十三湖産しじみの味噌汁
DESSERT ～水菓子～	温かいブブチャチャ　　箱館の塩かすていら
	北斗産イチゴのナポレオンパイ
	ワッフルチョコアイスクリーム
	ラズベリーチーズケーキ　　桜のパンナコッタ

望楼ＮＯＧＵＣＨＩ函館
料理長　高井　大樹

※食材の仕入れ状況により、料理内容が変更になることがございます。ご了承ください。