



**KANPAI ～食前酒～**

自家製サングリア『夏の詩』

**AMUSE ～突き～**

北海道産小豆の水無月豆腐

**OMOTENASHI ～歓迎の一皿～**

道産夏野菜のゼリー寄せ

函館産鱒寿司

マグロの酒盗クリームチーズ

道産和牛の香味巻

ナッツとドライフルーツのテリーヌ

北の大地の枝豆

白野菜のお浸し ～すだちの香りとともに～

**SOUP ～椀物～**

北斗産茄子の冷製ポタージュ

**OTSUKURI ～お刺身～**

<津軽海峡幽玄盛り>

海峡産本鮪

函館産雲丹

恵山産夏の真鱈昆布

北限鱈の蕎焼き

函館産朝烏賊

**MAIN①～お魚料理～**

函館産真鱈のグリル

七飯産トマトと海老スープ

**MAIN②～お肉料理～**

<函館市の姉妹都市ウラジオストク市のシャシリクと

レイク・マコーリー市のプルドポークをモチーフに>

ブランド牛肉「大沼黒牛」のロシアンステーキと

森産豚バラ肉の蒸し焼き

**OSHOKUJI ～ご飯・留椀・香の物～**

釜炊きごはん～道産ブランド米「ふっくりんこ」～

ご飯のお供（道産いくら）と漬物の五稜郭盛り

若布の赤出汁

**DESSERT ～水菓子～**

白桃プリン 函館ワインシャーベット

レモンケーキ

青森産すりおろしりんごのチェー

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場合がございます。ご了承ください。