



## 秋のお献立 「北の大地 秋の大収穫祭」

KANPAI ～食前酒～

オリジナルカクテル「錦秋の候」

AMUSE ～突き～

北海道産カボチャの冷製茶碗蒸し「満月の夜に・・・」

OMOTENASHI ～歓迎の一皿～

青森産シャモロック（鶏肉）のテリーヌ  
北海道産サチク麦王豚のパテ～函館ワインの西京焼き～  
きぬかつぎの海峡ブリみそ田楽  
北斗産春菊とマツタケのお浸し～秋の香り添え～  
噴火湾産あん肝とマンボウ～自家製ポン酢ジュレ～  
原木なめこと柿の白和え

SOUP ～椀物～

秋鮭銀杏真丈の三平汁～望楼スタイル～

OTSUKURI ～お刺身～

<津軽海峡幽玄盛り>  
海峡産クロマグロ～土佐醤油&わさびと共に～  
函館産活鰹アイナメ  
噴火湾産カジカの昆布鰹  
海峡産活鰹ブリ  
函館産朝イカ～生姜と共に～  
奥尻産蒸しウニ寿司

MAIN ～お魚料理～

函館産ソイと秋のキノコ&野菜のトマトスープ煮

MAIN ～お肉料理～

<函館市の姉妹都市カナダ・ハリファクス市のご当地料理スモークビーフと  
オーストラリア・レイクマコーリー市のご当地料理ポークパイをモチーフに>  
ブランド牛肉「大沼黒牛」のスモークステーキと豚肉のパイ包み焼き

OSHOKUJI ～ご飯・留椀・香の物～

道南発祥新米「ふっくりんこ」の釜炊きごはん  
自家製ニシンの甘露煮  
料理長手作りの漬物五稜郭盛り  
レンコンと青菜の味噌汁

DESSERT ～水菓子～

さつまいもと栗の温かいココナッツサーゴ  
道産カボチャのスクエアケーキ  
洋梨のパナコッタ～秋のフルーツ添え～  
ピスタチオのアイスクリーム

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。