



「北海道新幹線開業2周年 北の大地～春の息吹を～」

KANPAI ～食前酒～	オリジナルカクテル「夢見草」
AMUSE ～突き～	噴火湾産ホタテとアスパラのソテー
OMOTENASHI ～歓迎の一皿～	菜の花ムース 若タケノコとふきの董味噌 じゃがいもと海老のトリュフ風味 青森県産しじみのおから 桜姫鶏の自家製松風焼き 自家製あさりの山椒煮 北海道産雪ノ下茸のおろし和え 白魚白扇揚げ
SOUP ～椀物～	佛跳牆（ファーチャーション、仏様も飛び跳ねる美味しさの意） の千年蒸し
OTSUKURI ～お刺身～	<津軽海峡幽玄盛り> 海峡産本マグロ～がごめ昆布醤油&わさびと共に～ 北斗産春ニシンの親子和え～自家製ニシン塩と共に～ 松前産活ボタンエビ～がごめ昆布醤油&わさびと共に～ 函館産朝獲れイカソーメン～辛味大根と共に～ 戸井産蝦夷メバル焼き霜～蜜柑ポン酢と共に～
MAIN①～お魚料理～	函館産サクラマスとブロッコリーの ヴルーテソース（フランス料理での4つの基本ソースの一つ）
MAIN②～お肉料理～	道産黒毛和牛のグリエと越冬じゃがいもの ドフィノワーズ（グラタン） 森町産豚肉のスペアリブ
OSHOKUJI ～ご飯・留椀・香の物～	道南発祥ブランド米「ふっくりんこ」の釜炊きごはん めかぶとろろの山かけ 料理長手作りの漬物五稜郭盛り 藤崎わさび園の「わさび昆布」 函館産ワカメと若タケノコの赤だし
DESSERT ～水菓子～	イチゴのグラスケーキ ベリーチョコレートケーキ マスカルポーネムース デコポン添え すぐりシャーベット
	北海道で一番古い老舗珈琲店「函館美鈴」のオリジナルブレンドコーヒー または 紅茶（シトラスティー・アールグレイ・ダーズリン） または ブランデーココア

望楼NOGUCHI 函館

和食料理長 高井 大樹

洋食料理長 遠藤 慎也

※ 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。