

夜のお献立
望楼NOGUCHI函館

函館らしい異国情緒を楽しめる
スタイリッシュな和モダン会席

「～北海道の夏に吹き抜ける夢風の宴～」

KANPAI～食前酒～

オリジナルカクテル「海霧～うみぎり～」

OMOTENASHI～歓迎の一皿～

朝露の雫と共に・・・

真フグの冷製蕪蒸し 夏野菜の炊き合わせ
カマスの炙り棒寿司 甘長唐辛子
ハモの西京焼き 北海道産とうもろこしのキッシュ&パンチェッタ
和風仕立ての北京ダック

SOUP～椀物～

レタスの冷製ポタージュ

OTSUKURI～お刺身～

望楼函館厳選～夏色の盛り合わせ～
津軽海峡産本マグロ～がごめ昆布醤油&わさびで～
函館産真イカ～辛味大根と共に～
真ダラの真昆布～肝醤油と共に～
ホッキ貝～貝柱の酢味噌と共に～
噴火湾産旬の青魚～がごめ昆布醤油&わさびで～
活メアイナメ～がごめ昆布醤油&わさびで～

MAIN①～お魚料理～

真ダイの香草グリル～焼き茄子ソース～

MAIN②～お肉料理～

大沼黒牛のポワレ～北海道産タマネギソース～
ラム肉のポワレ～マスタード味噌ソース～

OSHOKUJI～ご飯・留椀・香の物～

道南発祥ブランド米「ふっくりんこ」の釜炊きご飯
料理長手作りの漬物五稜郭盛り 「登別藤崎わさび園」のわさび昆布
ご飯のお供～穴子の山椒炊き特選冷やし茶漬け～
メカブ&絹さやの味噌汁

DESSERT～水菓子～

洋梨のチーズスフレ パッションムース
がごめ昆布のパンナコッタ 白桃シャーベット



和食料理長 高井 大樹
洋食料理長 遠藤 慎也