

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

「北の大地の収穫祭」

KANPAI ~食前酒~

秋のオリジナルカクテル “茜雲”

OMOTENASHI ~歓迎の一皿~

「函館、秋風の街並み…」

フォアグラ茶碗蒸し~秋の香りキノコの餡~ 合鴨西京焼き 函館産ナスの煮浸し
里芋ウニ田楽 サラミ&ナッツのミルフィーユ
海峡サーモン&インカポテトの塩麹ロール 春菊・柿・鮭トバの白和え

SOUP ~椀物~

「今宵の満月椀」

北海道産とうきび真丈~~函館産真昆布澄まし仕立て~

OTSUKURI ~お刺身~

「望楼函館厳選~大海の収穫祭~」

噴火湾産ヒラメのとろろ昆布ダマ ~自家製生姜と共に~
函館産 “旬の便り” ~その日のお魚に合わせて~
海峡産本マグロ ~ガゴメ昆布醤油&わさびと共に~
函館産朝獲れ真イカ ~イカ刺し専用醤油&生姜と共に~
吹き寄せあしらえ

MAIN① ~お魚料理~

アブラコ(アイナメ)のアクラ ~ビスクソース(甲殻類のソース)~

SHERBET ~お口直し

ポワールソルベ(梨のシャーベット)

MAIN② ~お肉料理~

道産牛のミニッツステーキ(牛肉を薄く切って手早く焼いたステーキ)&道産牛パイ包み焼き

OSHOKUJI ~ごはん・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
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」
ごはんのお供「自家製イクラの醤油漬け」
原木なめこの赤出汁

DESERT ~デザート~

タルトアマンディーヌ(アーモンドのタルト、フランスの伝統的な焼き菓子)
リンゴの練乳ムース
さつまいも&オレンジピールのマーラーカオ(中華風蒸し菓子)
カボチャのアイス



2019年9月4日
和食料理長 高井 大樹
洋食料理長 遠藤 慎也