

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

「北の大地の春物語」

KANPAI～食前酒～

春のオリジナルカクテル “淡桜”

OMOTENASHI～歓迎の一皿～

“春めいた大地”

春の恵みの春巻き しらすのピンチョス

春キャベツの松前もんじゃ フォアグラのブリュレ～青森県産リンゴのジュレ添え～

魚の花を咲かせましょう！ホッケの木の芽焼き 菜の花のトコロテン

SOUP～椀物～

タケノコ&ハマグリ真丈椀

OTSUKURI～お刺身～

“桜の木の下で”

海峡産本マグロ～ガゴメ昆布醤油&わさびと共に～

桜鯛～真昆布白醤油と共に～

自家製塩メニシン～そのまま～

海峡サーモン桜寿司～桜の香りと共に～

北海道産ミズダコ～自家製梅醤油と共に～

ホッキ～ガゴメ昆布醤油&わさびと共に～

MAIN①～お魚料理～

津軽海峡産サクラマス味噌ベアルネーズ(仏料理の伝統的ソース)焼き バルサミソース

～お口直し～

旬のクレソン&ズワイガニの洋風お浸し

MAIN②～お肉料理～

本日の道産牛のグリユ ブロccoliソース&ポワヴレードソース(胡椒のきいた甘酸っぱいソース)

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」

梅鯛茶漬 若タケノコ・前浜ワカメの赤出汁

DESSERT&DRINK～デザート～

梅ブランマンジュ イチゴのフォンダンショコラ

ベルガモット(イタリアが主産地の柑橘系フルーツ)ケーキ ナチュラルミルクアイスクリーム



和食料理長 高井 大樹

洋食料理長 遠藤 慎也