

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

「北の大地の夏物語」

KANPAI～食前酒～

夏のオリジナルカクテル “滄海”

OMOTENASHI～歓迎の一皿～

“夏木立”

ブリつみれの冷やし鉢 ヤマメのいかだ揚げ
自家製函館産イカ飯 ブイヤベースのアスピック
枝豆のマカロン 磯ツブ貝酒煮
道産豚のパテ～塩ヨーグルトと夏野菜のソース～

SOUP～椀物～

レタスと枝豆のスープ

OTSUKURI～お刺身～

津軽海峡産本マグロ～ガゴメ昆布醤油&わさびと共に～
北海道産ときしらずの炙り
海峡便り
朝獲れ塩水ウニ
ボタン海老の一本握り～自家製エビ塩と共に～

MAIN～お肉料理～

美瑛牛のサーロインのグリエ&森町産ポークリブのグリエ 道南野菜添え

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
北海穴子の蒲焼き ごぼうの柳川風たまご寄せ
料理長手作りの漬物盛り 登別藤崎わさび園の「わさび昆布」
前浜ふのりのお味噌汁

DESSERT～デザート～

夏のフルーツのパナコッタ ガトーブルーベリー
フロズンヨーグルト白玉ぜんざい 自社農園お野菜プリン



和食料理長 高井 大樹
洋食料理長 遠藤 慎也