

冬の「望楼NOGUCHI函館」 おもてなし夕食膳のお献立

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

テーマ「冬の物語」

KANPAI～食前酒～

冬のオリジナルカクテル“風花”

OMOTENASHI～歓迎の一皿～

“冬化粧”

ポークパテとクリームチーズのケーキ

サーモンのリンゴサラダ包み

ズワイガニの甲羅焼き

寒サワラのかぶら蒸し

小海老のマスタード和え&トマトの蜜煮添え

SOUP～椀物～

越冬じゃがいも「淡雪」～カニ真丈と共に～

OTSUKURI～お刺身～

“冬の幻想～幽玄蝦夷前盛り～”

エゾアワビ～がごめ昆布醤油で～

活メ鯛の昆布～がごめ昆布醤油で～

活メブリのかぶら寿司～そのまま～

マグロの漬け蒸し～そのまま～

マグロ赤身&大トロ～がごめ昆布醤油で～

ドンコ～肝醤油ジュレで～

自家製いかめし～そのまま～

MAIN①～お魚料理～

黒ソイの香草パン粉焼き

～レンズ豆のソース～

MAIN②～お肉料理～

北海道産牛ロースのグラタン仕立て

～マルメロの赤ワインソース～

OSHOKUJI～ごはん・留椀・香の物～

道南発祥ブランド米「ふっくりんこ」の釜炊きご飯

登別・藤崎わさび園の「わさび昆布」

料理長手作りの漬物盛り

蓮根のすり流し～味噌仕立て～

DESSERT&DRINK～デザート～

函館産くりりんカボチャのモンブラン

チョコレートムースとパンナコッタのヴェリーヌ

インカポテトのアイス

モカクリームパイと塩キャラメルボンボンショコラ



和食料理長 高井 大樹

洋食料理長 遠藤 慎也