

春の「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「桜の木の下で」

KANPAI～食前酒～

春のオリジナルカクテル“花見酒”

OMOTENASHI～歓迎の一皿～

“春爛漫”

花見弁当（卵の花穴子 馬鈴薯団子 海老芋の炊き合わせ 竹の子の木の芽焼き 北海縞エビ）

ホワイトアスパラのピクルスと生ハム 桜鱒のマリネ 森町産豚肉のリエット

春野菜のお浸しと自家製ブリハム～わさび海苔のソース～

SOUP～椀物～

“ひとひらの花”

北海道産ボタン海老の進丈椀

OTSUKURI～お刺身～

“大海の花吹雪”

海峡産マグロ～がごめ昆布醤油で～

北斗産ニシン～松前数の子で～

北海道産桜ダコのやわらか煮～そのまま～

松前産ホッケの昆布ダマ～レモンの香りで～

活ボタン海老～さくら塩で～

MAIN①～お魚料理～

桜鯛のパンチェッタ巻きソテー

～菜の花のバターソース&梅のバルサミコ～

MAIN②～お肉料理～

十勝牛サーロインのグリユ

～トマトと春野菜入りソース & ワイン塩で～

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～鯛の漬け茶漬けで～

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

森町産稚貝の貝汁

DESSERT&DRINK～デザート～

苺のダコワーズ

でこぼんと林檎のクランブル

桜風味のブランマンジェ

キウイフルーツのセミフレット



和食料理長 高井 大樹

洋食料理長 遠藤 慎也