

「望楼NOGUCHI函館」 おもてなし夕食膳のお献立

テーマ 秋の収穫祭～時代を超えた時の流れ～時間が料理を美味しく仕上げる

KANPAI～食前酒～

秋のオリジナルカクテル“錦秋”

OMOTENASHI～歓迎の一皿～

“山里の秋・実り”

スナック・エンドウ JOUMONジャーキー 秋野菜のお浸し
北海水たこ焼き 秋刀魚のリエット パンチェッタきのこ巻き

SOUP～椀物～

佛跳牆（ファーチューション）千年蒸し 2021ver

OTSUKURI～お刺身～

“津軽海峡秋景色”

海峡産マグロの刺身～がごめ昆布醤油で～
戸井産活鰯の胡麻漬け～そのまま～
活アイナメの神経～特製燻製醤油で～
朝捕れイカソーメン～特製イカソーメンダレで～
海峡産マグロの寿司～煮切り醤油で～

MAIN①～お魚料理～

海峡サーモンの海老包み焼き
～マスタードクリームソースとエビのソース～

MAIN②～お肉料理～

十勝牛ロースの岩塩プレート焼き
～デラウェアソース&エノキのオランダーズソース&自家製バルサミコソース～

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
登別藤崎わさび園のわさび昆布&料理長手作り香の物盛り合わせ
自家製マグロの和風コンフィ
鮪のポケ漬け きのこ汁

DESSERT&DRINK～デザート～

北あかりニョッキの栗ぜんざい
りんごのムース
みよい南瓜「くりりん」のバイクドチーズケーキ
洋梨アイス



和食料理長 高井 大樹
洋食料理長 遠藤 慎也