

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（北の国から 2021～冬～）

KANPAI～食前酒～

冬のオリジナルカクテル “冬の星座”

OMOTENASHI～歓迎の一皿～

“温故知新”

北海道産豚のクリスピーカクテル

函館産ブリのカダイフ巻き フォアグラとさつま芋のクロケット

白子と鱈の燻製水球 ズワイガニの蟹みそグラタン

SOUP～椀物～

ふろふき大根餅スモークポタージュ仕立て

OTSUKURI～お刺身～

“津軽海峡幽玄盛り合わせ”

海峡産本マグロ～がごめ昆布醤油で～

戸井産ババガレイ～がごめ昆布醤油で～

恵山産寒鯖の雪輪巻～燻製醤油で～

噴火湾産真鱈の昆布〆～燻製醤油で～

噴火湾産名残秋鮭の塩〆～わさび漬けで～

フォアグラアンコウ～みかんポン酢で～

MAIN①～お魚料理～

北海道産ホッケと帆立貝のポワレ

柚子バターソース&昆布のベアルネーズソース

MAIN②～お肉料理～

札幌黄とシェリー酒で煮込んだ北海道産白老牛&北海道産牛ロースの炙り焼きポルト酒のソースがけ

OSHOKUJI～ごはん・留椀・香の物～

道南発祥ブランド米「ふっくりんこ」の釜炊き蟹ご飯

自家製真子の醤油漬

料理長手作りの香の物盛り合わせ

蓮根摺り流し合わせ味噌

DESSERT & DRINK～デザート～

焼きリンゴのパルフェ

苺のトゥンカロン

さつま芋のホワイトフォンダンショコラ

みかんのカタラーナ（スペインのアイスペディング）

