

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 春和景明

KANPAI～食前酒～

春のオリジナルカクテル “佐保姫”

OMOTENASHI～歓迎の一皿～

“北の大地に春風の便り”

公魚の南蛮漬け 春ホッケの魚そうめん イカと蚕豆の春いちごマリネ インカの目覚めチーズ炙り
海老せんべい 蓬麩田楽 桜道明寺羊羹 北海道産キャベツのフロマージュ

SOUP～椀物～

早春水晶 雪代仕立て

OTSUKURI～お刺身～

“四季 大海の恵み「春風」”

海峡産本マグロ 北斗産七星イワシ

“生け簀だより”

海峡産バキバキホッケ 松前産ヤリイカ

～がごめ昆布醤油で～

鶴川産活ホタテ ～燻製醤油で～

ホタテとイカのHOTな刺身 ～そのまま～

MAIN①～お魚料理～

北海道産桜鱒のポワレ

～グリーンバターソース～

MAIN②～お肉料理～

北海道産牛フィレ肉のグリユ

～木の芽オランダーズソースと北海道山わさびソース～

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

料理長手造りの香の物盛合せ

寿都町産キビナゴのちりめん山椒煮 鹿部町産焼きタラコ 筍の赤出汁

DESSERT&DRINK～デザート～

清美オレンジゼリーのパンナコッタ さくらロール

苺モンブラン ピスタチオアイスクリーム



和食料理長 高井 大樹 洋食料理長 遠藤 慎也