

2022 夏の「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「清風明月」

KANPAI～食前酒～

夏のオリジナルカクテル“煌海”

OMOTENASHI～歓迎の一皿～

“薫風 五感で味わう夏の香”

夏鰻の養老笹包み 豆乳タピオカ寄せ 北海道産ホタテとオクラのジュレ
函館いかせんべい 道産ポークとクリームチーズのトマト仕立て
アスパラのウニ黄身がけ アワビと冬瓜の旨煮

SOUP～椀物～

自社農園のぐち北湯沢ファーム産トマトジュースの冷製スープ

OTSUKURI～お刺身～

“生け簀便り～夏～”

八雲産エゾアワビの水貝 函館産イカのなめろう
函館産前浜ウニ 海峡産本マグロ
噴火湾産マツカワガレイの神経メ 函館産イカ
～がごめ昆布醤油・燻製醤油はお好みで～

MAIN①～お魚料理～

北海道産ムラソイのポワレ
～ウニバターソース・レモンバルサミコソースで～

MAIN②～お肉料理～

十勝産牛ヒレ肉の炭火焼き
～チャイブ(ハーブの一種)ソース・わさびのジェノベーゼソース・赤ワイン塩で～

OSHOKUJI～ごはん・留椀・香の物～

道南発祥ブランド米「ふっくりんこ」の釜炊き穴子飯～カツオ&函館産昆布の合わせ出汁をかけてお茶漬けに！～
花咲ガニの鉄砲汁 自家製しば漬け 登別・藤崎わさび園の「わさび昆布」

DESSERT&DRINK～デザート～

パインのアイスクリーム～北海道産 100%生クリーム添え～
マンゴームースケーキ ライチのサイダーゼリー 白桃の水羊羹



和食料理長 高井大樹
洋食料理長 遠藤慎也