

# 2022 秋の「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 「秋<sup>しゅう</sup>天一<sup>てんいっぺき</sup>碧」

## KANPAI～食前酒～

秋のオリジナルカクテル “爽<sup>そうらい</sup>籟”

## OMOTENASHI～歓迎の一皿～

“食を楽しむ旅に出る”

青森産リンゴのマスタードマリネ～サーモン巻き～ 八雲産カマンベールと道産コンビーフのサラダ  
秋ナスまんじゅう タコの磯辺揚げ イチジク胡麻クリーム サンマの柚庵焼

## SOUP～椀物～

北海秋鮭進丈椀 ～海と大地の収穫祭～

## OTSUKURI～お刺身～

“生け簀便り” ～望楼から望む秋の景色～

海峡産漁火真イカ ～イカソーメン風～

戸井産活メアイナメ～料理長手作り燻製醤油で～ もみじ鯛～料理長手作り燻製醤油で～  
戸井産活メブリの炙り～紫蘇の塩で～ 函館産蝦夷アワビ～がごめ昆布醤油で～  
海峡産本マグロ～がごめ昆布醤油で～ アワビの肝炊き～そのまま～

## MAIN①～お魚料理～

キンキのポワレ

～ホワイトバルサミコのソース&レモンのエミュルション～

## MAIN②～お肉料理～

滝川産 合鴨のロースト ～フランボワーズソース&ニンジンとオレンジゼストのソース～

## OSHOKUJI～ごはん・留椀・香の物&ごはんのお供～

道南発祥ブランド米「ふっくりんこ」新米の釜炊きごはん 函館産塩ブリ 自家製鮭ラー油  
紅鮭の麴漬け 香の物 登別・藤崎わさび園の「わさび昆布」 北海道産しじみの赤出汁

## DESSERT&DRINK～デザート&コーヒー・紅茶～

栗と紅茶のプチケーキ 青森産りんごのアイスクリーム  
フロランタン スウィーツドリンク～和梨のチーズケーキ～



和食料理長 高井 大樹 洋食料理長 遠藤 慎也