

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^{しゅう}天一^{てんいっぺき}碧」

KANPAI～食前酒～

秋のオリジナルカクテル “爽^{そうらひ}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～

北海道産 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