

2022 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 「函館冬の物語」

KANPAI～食前酒～

冬のオリジナルカクテル “天空旅情”

OMOTENASHI～歓迎の一皿～「函館山から望む景色」

海峡産寒ブリと北斗産塩蕪蒸し 低温調理した塩豚肉と七飯町リンゴの奉書巻
森町産エゾシカのリエットと山芋のブランシール
海峡サーモンのマリネ～クリームチーズと帆立貝のオレンジマリネ～
函館産真イカの粕漬け共和え
函館産昆布とメレンゲのチュイール ア・ラ・ネージュ
北斗産七星イワシの香梅煮

SAKIWAN～椀物～「五稜の香り」

ズワイガニの進丈椀 ～函館真昆布&カツオの合わせ出汁の澄まし仕立て～

OTSUKURI～お刺身～「噴火湾の恵み」

海峡産本マグロ～料理長手作り燻製醤油で～
八雲産蝦夷アワビ～肝味噌で～
活〆王鰈 (マツガワカレイ) ～がごめ昆布ポン酢で～
真鱈の昆布盛り合わせ～鱈真子醤油漬けで～

NAKAZARA～お魚料理～「津軽海峡」

函館産アイナメのはこだて年輪ワイン蒸し
～カリフラワーと肝のクーリー (野菜や果物を裏ごしして作るフランス料理のソース)～

SHIZAKANA～お肉料理～「青函トンネル」

青森牛サーロインのロースト～七飯町リンゴのカルバトスソース&磯海苔塩～

OSHOKUJI～ごはん・留碗・香の物&ごはんのお供～「北前船」

道南発祥ブランド米「ふっくりんこ」の釜炊きご飯 真鱈の三平汁
自家製練の甘露煮 自家製わさび昆布の福神漬 料理長手作り香の物

DESSERT&DRINK～デザート&コーヒー・紅茶～「イルミネーション」

イチゴとホワイトチョコのフォンダンショコラ
函館美鈴コーヒーのモカアイス
みかんのムース

