

# 2023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「函館・北海道 旬の自然の恵み」

## 食前酒

春のオリジナルカクテル“春の息吹”

## 歓迎の一皿～春の散歩道～

春野菜とツブ貝&ハマグリの白味噌アヒージョ 噴火湾産ホタテのロックフォール(青カビのチーズ)マリネ  
野菜衣のクリームチーズ タラの芽黄身衣揚げ～ふきのとう味噌と春の苦味をのせて～  
根曲がり竹と低温牛ほほ肉 マスの春巻き～わさびオイルで～

## 先椀～春の香り～

そら豆&増毛産甘エビの真丈椀  
～函館産真昆布の澄まし仕立て 菜の花&木の芽・花びらウド～

## お刺身～北海道の旬～

北斗産春ニシン～焼き塩数の子と共に～ 海峡産本マグロ～料理長手作り燻製醤油で～  
函館産活メイシガレイ～料理長手作り燻製醤油 or 梅肉入り煎り酒で～  
函館産メバルの焼き霜造り～梅肉入り煎り酒で～ 鶴川産活ホタテ～料理長手作り燻製醤油で～

## 中皿～山海の恵み～

函館産サクラマスのミルクポシェ ～ラビゴットソースで～

## 強肴～大地・年輪～

「はこだて大沼黒牛」肉のアスパラ巻きグリユ  
～醤油が香る赤ワインソース(はこだてわいん『年輪(赤)』使用)&マスタードソース～

## ごはん・香の物&ごはんのお供・留椀～道南の宝～

道南発祥ブランド米「ふっくりんこ蔵部」釜炊きごはん  
料理長手作りの香の物 北海道産寒干し岩海苔 前浜産ワカメとタケノコの赤出汁

## デザート&コーヒー・紅茶～春の彩り～

青梅のミルクムース 桜色道明寺寄せ～フキとリンゴのコンフィチュール～  
イチゴのローズマリーケーキ 桜のカスタードアイスクリーム



和食料理長 高井 大樹 洋食料理長 遠藤 慎也

※お品書きは仕入状況により産地や内容が変更になる可能性があります。