

2023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「函館・北海道の自然の恵み」

食前酒

秋のオリジナルカクテル～秋の夕焼け～

歓迎の一皿～山海便り～

甘エビ&ブドウのサラダ 八雲町産チーズ&栗の湯葉包みカネロニ(筒状のパスタ)仕立て
噴火湾産秋サバの棒寿司 新そば&合鴨のガレット 秋ナスの煮浸し～ズワイガニ餡～ 秋鮭のフラン

先椀～野菜畑を愉しむ～

5種の野菜(ニンジン・長ネギ・タマネギ・セロリ・トマト)出汁だけで作ったニンジンスープ

お造り～津軽海峡の恩恵～

函館産真イカ～辛味大根 or 出汁氷で～
函館産青ツブ～がごめ昆布醤油で～
海峡産活メアイナメ～昆布塩で～
海峡産本マグロ～がごめ昆布醤油で～

中皿～噴火湾からの贈り物～

噴火湾産カジカの香草蒸し～バジルの香りと共に～

強肴～道南食材との出会い～

はこだて大沼黒牛のグリエ～キノコソース&自家製お野菜フレーク～
上ノ国町産三元豚のタマネギ無水蒸し煮

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
戸井産活メブリの藁焼き
料理長手作りの香の物 三平汁～合わせ味噌～

デザート～リンゴの里～

七飯町産リンゴのアソート(詰め合わせ)
アップルパイ アイスクリーム 冷製スープ



※仕入状況により予告なくメニュー内容が変更になる可能性があります。

和食料理長 高井大樹 洋食料理長 遠藤慎也