

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「北の大地と自然の恵み」

食前酒～北国を愉しむ～

冬のオリジナルカクテル～函館冬景色～

歓迎の一皿～山海便り～

白菜&生ハムのテリーヌ ソイのカダイフ(小麦粉を原料とした細麺状の生地)包み焼き
ズワイガニ&ナッツのサラダ ふろふき大根～真子餡かけ～
コマイの粉雪南蛮漬け タチの柚庵焼き

先椀～森と海とのめぐり逢い～

七飯町産原木椎茸と伊達産鶏つみれ椀～函館産真昆布澄まし仕立て～

お造り～津軽海峡&北海道の恩恵～

函館産エゾメバルの焼き霜造り～自家製紫蘇塩で～
北海道産ホタテ～自家製燻製醤油で～
海峡産タラの昆布～そのまま or 自家製燻製醤油で～
海峡産本マグロ～がごめ昆布醤油で～
噴火湾産寒サバ～そのまま or がごめ昆布醤油で～

中皿～冬の花からの贈り物～

アンコウのロティ(ロースト)

～はこだてわいん『ツヴァイゲルト・レーベ』を使用したジュヌボワーズソース(魚のアラ・香味野菜・赤ワインで煮出したソース)～

お口直し～野菜の新たな可能性～

自社農園産じゃがいもパスタ

強肴～北海道の肉の共演～

はこだて大沼黒牛のグリエ(グリル)～タマネギソース&山わさびソース～
北海道産ラム肉の塩レモン煮込み

ごはん・香の物&ごはんのお供・留椀

道南発祥ブランド米「ふっくりんこ蔵部」釜炊きごはん
北斗産軟白ネギのふわたまとし
冬野菜(キュウリ・大根・カブ)の粕漬け 原木なめこの赤出汁

デザート&コーヒー・紅茶

豆腐花(トウファ。台湾で人気の豆乳スイーツ)～ココナッツ風味～ 七飯町産アップルチーズ湯葉ロール
ホットチョコレート～フルーツ添え～ 柚子ソルベ
北海道で一番古い老舗珈琲店「函館美鈴」オリジナルブレンドコーヒー
または 紅茶(ダージリン・アールグレイ) または エスプレッソコーヒー
または 望楼 NOGUCHI 函館オリジナル「抹茶ラテ」

