

2024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「温故知新」

食前酒～春を愉しむ～

春のオリジナルカクテル「陽春の夢見草」

歓迎の一皿～山海便り～

前浜ワカメ&若筍 知床鶏の春キャベツ巻き

早春梅豆腐 タラの芽&ニシンのマリネ

北海道産サクラマスの桜寿司 クリームチーズ桜餅 アスパラのウニバター焼き

先椀～西洋の歴史を食す～

北海道産甘エビのコンソメロワイヤル(洋風茶碗蒸し)

お造り～津軽海峡&北海道の恩恵～

北海道産マツカワガレイの氷ダマ～わさびをのせて～

むかわ町産活ホタテ～自家製桜塩で～

津軽海峡産活ダマ真ソイの熟成漬け～わさびをのせて～

津軽海峡産本マグロ～がごめ昆布醤油で～

松前町産根ボッケ“バキバキ”～自家製燻製醤油で～

中皿～北海の贈り物～

北海道産カスベのムニエル～菜の花添え～

～アサリ&カスベ出汁のスープ～

強肴～道南の肉の共演～

はこだて大沼黒牛の石焼き

～はこだてわいん『キャンベルアーリー』を使用した赤ワインソース・和風バジルソース・自家製春野菜(春キャベツ・菜の花)フレーク～

上ノ国三元豚の春ゴボウ蒸し

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

大根&庄内麩の合わせ味噌汁

白カブの粕漬け 青菜の南蛮漬け わさび昆布 ウド&海老・そら豆のかき揚げ～天茶で～

デザート&コーヒー・紅茶

自家製青菜のパウダーアイス

じゃがいものモンブラン・ア・ラ・モード

桜の生チョコレート～一輪の花仕立て～

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



料理長 高井 大樹