

# 2024夏の「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

夏のオリジナルカクテル「N・Stage～新たな幕開け～」

## 歓迎の一皿

鰻の養老蒸し(山芋を素材の上に置き、蒸し上げる料理) ホワイトアスパラのムース～ズワイガニのあんかけ～  
北海道産ツブ貝のアヒージョ メヌケのコンフィ(食材を低温の油でじっくりと煮た料理)  
冷製ローストポーク&野菜のピンチョス 函館産エゾアワビの土佐酢ゼリー～じゅんさい入り～

## 先椀

時鮭の真丈椀～函館産真昆布の澄まし仕立て～

## お造り

函館産朝採れ真イカ～イカ刺し専用醤油+おろし生姜、もしくは、塩山わさびで～  
津軽海峡産本マグロ～がごめ昆布醤油+わさびで～  
活〆真鯛の焼き霜造り～そのまま～  
料理長の本日のおすすめ～自家製燻製醤油+わさびで～

## 中皿

宗八ガレイ&ホタテのブイヤベース風～ラタトゥイユ添え～

## 強肴

はこだて大沼黒牛のロースト～トリュフのソース～  
北海道産牛タン軟白ネギのコンソメ煮

## 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  
北海道産大じじみの味噌汁

料理長手作り香の物(ナスの浅漬け・手作り牛味噌・わさび昆布・焼き鱈のメカブ醤油漬)

## デザート&コーヒー・紅茶

北海道産スイカゼリー 北海道で一番古い老舗珈琲店「函館美鈴」のコーヒー羊羹  
北海道産メロン ココナッツのソルベ とうもろこしのプリン  
自社農園「のぐち北湯沢ファーム」産きな粉のわらび餅  
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「ご当地サイダー『銀星シトロン』を使ったフルーツモヒート」  
※パイナップル・ブルーキュラソーからお選び下さい。



総料理長 高井 大樹