2025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「北の大地の夏祭り」

【食前酒】
夏のオリジナルカクテル「祭囃子（まつりばやし）」

【歓迎の一皿】
うすい豆の擦り流し
＊うすい豆…大阪府羽曳野市碓井（うすい）で栽培されたことが名前の由来となっている実えんどう
焼きとうもろこしの胡麻豆腐
牛ほほ肉の生ハム仕立て～北海道産チーズの西京漬けと共に～
しし唐のマグロ鋳込み
＊鋳込み（いこみ）…野菜などの中身をくり抜き、中にほかの材料を詰め込んだ料理
ミズダコのフリット
ウニの冷製ロワイヤル

【スープ】
自社農園のぐち北湯沢ファーム産完熟トマトソースを使ったミネストローネ
北海道産虎豆・白いんげん・八雲ベーコン入り

【お造り】
噴火湾産ウマズラハギの塩〆～肝醤油＋わさびで～
津軽海峡産本マグロ～がごめ昆布醤油＋わさびで～
函館産エゾアワビの水貝～そのままで～
北斗産タチウオの炙り～自家製燻製醤油＋わさびで～
戸井産活〆真ゾイ～自家製紫蘇塩で～

【中皿】
真穴子のイタオマチプ～ラタトゥイユの箱舟～
＊イタオマチプ…アイヌ語で「海と河川両用の舟」の意味

【強肴】
『ふらの和牛』三角ロース肉
63℃で 60 分間“低温調理”した美瑛町産『和豚もちぶた』ロース肉
～シャリアピンソース・山椒ソース・洞爺湖町産『カムイ・ミンタルの塩』で～
＊シャリアピンソース…すりおろしたタマネギ＆ニンニク、赤ワインなどで作ったステーキソース
夏野菜（ズッキーニ・赤パプリカ・ナス・ニンジン）のグリエ
北見産タマネギのムース

【ごはん・ごはんのお供＆香の物・留椀】
道南発祥ブランド米『ふっくりんこ』釜炊きごはん～熱々＆ふっくらと～
焼きブリ味噌～出汁茶漬けで～
登別・藤崎わさび園『わさび昆布』を使ったちりめんわさび昆布　自家製柴漬け
ソイ出汁の味噌汁

【デザート＆コーヒー・紅茶】
夏のフルーツ綿菓子カクテル～ココナッツゼリー仕立て～
自社農園のぐち北湯沢ファーム産きな粉を使った「トマトわらび餅」～黒蜜で～
江差町産アロニアのアイスクリーム
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)

2025年6月1日（日）　総料理長　髙井　大樹