

2025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「北の恵み、実りの饗宴」

【食前酒】

秋のオリジナルカクテル「秋麗(あきうら)」

【歓迎の一皿】

ミズダコ(北海道産)のカルパッチョ

合鴨(滝川産)の秋ナス田楽

ブドウ&胡桃のモッツアレラチーズのメランジェ

*メランジェ…フランス語で「混ぜる」という意味

『八雲産豚』の田舎風パテと十勝マッシュルームのサラダ

北前ガニ(江差町産)の揚げ湯葉巻き〜カニ味噌グラタンを包んで〜

カスベ(北海道産)の煮凝り〜銀杏、紅葉麩添え〜

地場産キノコのお浸し

【先椀】

鮭(北海道産)の真丈椀

〜函館真昆布出汁を使った、白胡椒香る吉野仕立て。春菊、黄菊、椎茸、イクラ入り〜

*吉野仕立て…奈良県吉野地方発祥の、くず粉を使用し汁物にとろみを付ける調理法

【お造り】

ボタンエビ(北海道産)〜自家製海老塩で〜

ツブ(噴火湾産)のわさびドレッシング和え

船上メブuri(北海道産)〜辛味大根と共に〜

カレイ(北海道産)〜自家製燻製醤油で〜

本マグロ(津軽海峡産)〜がごめ昆布醤油+わさびで〜

【中皿】

メヌケのソテー〜じゃがいも鱗仕立て〜

〜ロゼワインソースで。おかひじき(北斗産)添え〜

【強肴】

＜北海道牛肉の食べ比べ＞

和牛 vs 赤牛

〜赤ワインを使ったトリュフソース or カムイ・ミンタルの塩「淡雪」で〜

焼きいも(七飯町産)

秋野菜(レンコン、栗、マイタケ、インゲン)のフリット添え

【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&ふつくと〜

塩カツオ(噴火湾産)のたたき〜わさび入り大根おろしで〜

登別・藤崎わさび園『わさび昆布』を使用した「レンコンきんぴら」

キュウリの漬物(自家製) カブの漬物(自家製)

しじみ(北海道産)の味噌汁

【デザート&コーヒー・紅茶】

秋熟トライフルロール〜秋栗、シャインマスカット、柿〜

*トライフル…洋酒を含んだシロップで漬けたスポンジケーキをベースに、クリームやフルーツ等を層のように重ねて作るイギリス発祥のデザート

カボチャ饅頭〜自社農園のぐち北湯沢ファーム産小豆のせ〜

旨味を愉しむ「昆布醤油アイスクリーム」

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)

