

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「雪景色に映える道南の滋味」

【食前酒】
冬のオリジナルカクテル「星冴ゆる」

【歓迎の一皿】
ゆり根(七飯町産)のムース&コンソメゼリー
エゾシカ肉の赤味噌ワイン煮込み
チカラ(噴火湾産)のエスカベッシュ

*エスカベッシュ…揚げた魚をビネガーや白ワイン、オイルなどに漬け込んだ地中海料理

原木椎茸(七飯町産)&ツブ貝のアヒージョ風
ゴボウの白扇揚げ&自家製たちかま

*白扇揚げ…「はぐせんあげ」と読む。水で溶いた片栗粉に、泡立てた卵白を加えて作った衣で、ふんわりと揚げた日本料理

【先椀】
塩〆寒ブリ(函館産)の「みぞれ椀」～最初に“大根みぞれ”で、次に“ニンジンみぞれ”で～

【お造り】
ホッキ(噴火湾産)～大葉ジェノベーゼ、クリスマス島の塩で～
活〆ソイ(噴火湾産)～燻製醤油、サクサク醤油で～
真ダラ(函館産)の昆布〆～ドライトマトのピューレ、がごめ昆布醤油+わさびで～
本マグロ(津軽海峡産)～がごめ昆布醤油+わさび、サクサク醤油で～
北前ガニ(江差町産)の奉書巻き～そのままで、サクサク醤油で～

*奉書巻き…「ほうしょまき」と読む。大根などの白い食材をかつらむきにして、奉書紙に見立て、カニなどの具材を巻いた料理

大葉ジェノベーゼ	クリスマス島の塩	ドライトマトのピューレ	わさび	サクサク醤油
----------	----------	-------------	-----	--------

【中皿】

アンコウ(噴火湾産)のじやがいもクレープ包み～ヴァンプランソースで～

*ヴァンプランソース…魚の出汁のうま味(イノシン酸、グルタミン酸)と白ワインの爽やかさが感じられるクリーミーなソース

【強肴】

大沼黒牛＆冬野菜(カボチャ、カブ、ニンジン)のグリエ
～3種類のソースで～

1. 黒ニンニク塩(函館の隣町・七飯町のニンニクを使用)

2. 酒粕ソース(函館の酒蔵「五稜乃蔵」の日本酒『五稜』を使用)

3. 赤ワインソース(函館のワイナリー「はこだてわいん」の赤ワイン『キャンベルアーリー』を使用)

【ごはん、ごはんのお供＆香の物、留椀】

道南発祥ブランド米『ふっくりんこ蔵部』釜炊きごはん(新米)

長いものたまり漬け 白菜の浅漬け タラ和え昆布～わさび昆布(登別「藤崎わさび園」)を使用～
ニシン(江差町産)の甘露煮
呉汁

*呉汁…「ごじる」と読む。水に浸した大豆をすり潰してできた「呉(ご)」を味噌汁に入れた郷土料理(宮城県など)

【デザート&コーヒー・紅茶】

リンゴ(七飯町産)のタルトタタン

*タルトタタン…19世紀後半、フランスのラモット・ボーヴロンにあった「ホテルタタン」で生まれたとされるリンゴのタルト(焼き菓子)

チョコレートテリース 北海道ミルクアイス

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 自家焙煎のタマネギホットミルク



2025年12月1日(月) 総料理長 高井 大樹