

# 2026春の望楼NOGUCHI函館 「おもてなし夕食膳」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「春風薫る、郷土の恵み」

## 【食前酒】

オリジナルカクテル「春うらら」

## 【歓迎の一皿】

新じゃがの擦り流し～豆腐仕立て～  
軟白ネギ(北斗産) & ホタルイカの酢味噌添え  
大根の生春巻き風  
真鯛(津軽海峡産)の昆布め～昆布出汁エスプーマで～  
タラの芽 & ウドのピクルス  
ハマグリ & 白カブ・アスパラのアヒージョ  
甘エビのタルタル～最中包み～

## 【スープ】

北前ガニ(江差町産、ベニズワイガニ)のビスク～バゲットを添えて～

## 【お造り】

回遊せずに岩礁に棲みつく根ボッケのブランド魚『バキバキ』(松前町産)～煎り酒+わさびで～  
桜の塩漬めサクラマス(津軽海峡産)～そのまま～  
本マグロ(津軽海峡産)～がごめ昆布醤油+わさびで～  
春ニシン(北斗産)～数の子の塩焼きと一緒に。自家製燻製醤油+生姜で～  
朝捕れイカソーメン(函館産)～ごまだれで～  
大根 & ニンジンのジュリエヌサラダ～わさびドレッシングで～  
※ジュリエヌ…フランス語で「千切り」のこと

## 【中皿】

エゾメバル(函館産)の柚庵焼き  
～タケノコ添え。大根おろし & ふきのとうと共に～

## 【強肴】

大沼黒牛・白老豚・桜姫鶏のミルフィーユ仕立て  
～行者ニンニクのジェノベーゼソース、竹炭塩、リンゴ(七飯町産)のシャリアピンソースで～

## 【ごはん・留椀・香の物 & ごはんのお供】

道南発祥ブランド米『ふっくりんこ』釜炊き豆ごはん～グリーンピース(北斗産)のせ～  
赤出汁の味噌汁～前浜生ワカメ、軟白ネギ(北斗産)、庄内麩入り～  
ベビーホタテ(噴火湾産)の佃煮 春キャベツの挟み漬 ぶきの梅酢漬  
きやらぶき & わさび昆布(登別「藤崎わさび園」)

## 【デザート & コーヒー・紅茶】

抹茶のシフォンケーキ チーズ(黒松内町産) & イチゴのレアチーズムース マスカルポーネアイスクリーム  
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(ダーズリン・アールグレイ)  
または 自家製イチゴミルク



2026年3月1日(日) 総料理長 高井 大樹