

夏のお献立

食前酒

爽原の月

先付

冷製 蟹味噌バーニヤカウダ
夏野菜を添えて

前菜

鮭薫煙じゃ籠蓮根 鰻胡麻クレープ
合鴨ロース 酢取茗荷
蟹とおくらのレモン羹 蚕豆最中
青だつ浸し黄身酢がけ

椀

のぐち北湯沢ファーム産
ブロッコリーのすり流し

造り

噴火湾産平目 噴火湾産帆立
噴火湾産雲丹 松前産鮪
芽妻物一式

焼物

積丹産鮑のステーキ
トリエフの香りです
喜茂別産セロリラブ ズッキーニ
ニセコ産パプリカ

冷菜

のぐち北湯沢ファーム産
長芋とろろ吸い

強肴

一、白老牛フィレ肉のソテー
登別産山葵と共に
二、根室産たらば蟹のソテー
レモンとかんずりのソースで

酢の物

道産穴子と胡瓜の砵巻き

食事

厚沢部産「ふっくりんこ」

留椀

焼き茄子 茗荷

スイーツ

自家製梅酒ゼリー
ピンクグレープフルーツと
青りんごのシャーベット

望楼NOGUCHI登別

料理長 馬場 直人

※強肴は、チェックイン時に、肉料理または魚料理のどちらかをお選びいただけます。