



秋のお献立「秋高」

食前酒	「黄葉」
先付	北海道産舞茸のクリーム寄せ
前菜	大滝産しめじと栗の白和え 北海道産秋刀魚の幽庵焼き 早来産生ハムと茄子の白ワイン漬け 伊達産フルーツハウヅキ 函館産蕪と増毛産甘エビの南米風マリネ 北海道産いくらと菊のお浸し 銀杏 水菜 焼き林檎のスモークサーモン巻き
煮物椀	鶏つみれの沢煮椀 ごぼう にんじん えのき 三つ葉
造り	海峡産鮪 苫小牧産北寄 噴火湾産松皮鰯 噴火湾産雲丹 紋別産牡丹海老 あしらい一式 土佐醤油 煎り酒
中皿	白老産鮭 北海道産アイナメ 厚岸産アサリの蒸し物
強肴	登別牛ヒレ肉のポワレと十勝産長芋の和風グラチネ
酢の物	鶴川産ししゃもと函館産もずくのマリネ パプリカ ふのり ミニトマト
食事	北海道産ブランド米「ゆめぴりか」の釜炊きで 自家製胡瓜の焼酎漬け 函館産赤カブの千枚漬け 大滝産長芋アロニア漬け お供で～藤崎山葵園産山葵昆布 大滝産きのこのたまり漬け
留椀	赤味噌仕立て 網走産しじみ 素干海苔 葱
デザート	カボチャのパイ 余市産ワインアイス カスタードとメレンゲのクリーム 木苺のイタリアンケーキ

望楼 NOGUCHI 登別

※ 食材の仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。