



## 春のお献立「春彩」

食前酒	オリジナルカクテル「春光」
先付	春野菜のフリット アスパラ フキ ラディッシュ カブ
前菜	砂肝のコンフィー 菜の花のサーモン巻き 北海道産ベビーホタテと グリーンピースのお浸し 紫キャベツと海老の生春巻き ズワイガニ味噌の冷製茶碗蒸し ニンジンのキャロップ 北海道産豚ロースの梅ソースがけ
お椀	土瓶蒸し 鶏つみれ 舞茸 ごとみ スダチ
造り	本マグロ ～胡麻醤油で～ 北海道産ホタテ ～塩ポン酢で～ 北海道産ボタンエビ ～土佐醤油で～ 北海道産ニシン ～胡麻醤油で～ 松川カレイとろろ昆布締め ～土佐醤油で～
中皿	北海道産カスベのブレゼ桜見立て 大根 花穂シソ 香草
強肴	白老牛サーロインの瞬間ステーキ 北海道産野菜と共に
酢の物	北海道産真フグの昆布締めちり酢がけ 防風 ミニトマト なた豆の花
食事	北海道産ブランド米「ゆめぴりか」の釜炊きで 料理長オリジナル漬物三種 水菜のゆかり漬 大根田舎和え 千枚カブ 藤崎山葵園産わさび昆布 牛肉の時雨煮
留椀	赤出汁仕立て つくし タラの芽 ネギ
デザート	シェフ手作りデザート 桜のレアチーズケーキ ヌガーグラッセ チョコレートスフレ 花の塩アイス

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。(産地は2019年3月17日現在)