

夜のお献立  
望楼NOGUCHI登別

テーマ「雪化粧」

食前酒

オリジナルカクテル「赤雪」

先付

胆振産真タチ(真鱈の白子)豆腐 海苔餡かけ

前菜

サーモン黄身寿司 水菜&ズワイガニのとびっこ和え  
室蘭うずら園うずら卵とサルシツシャ(イタリアンソーセージ)のピンチョス  
ムカゴのかき揚げ 前浜産アブラボウズの西京焼き  
鶏肉のガランティース(フランスの冷製詰め物料理) カリフラワーのムース

お椀

エビ真丈みぞれ仕立て ユズの香りと共に  
～菊の花・軸三つ葉～

お造り

北海道産サメガレイ～料理長特製煎り酒で～  
本マグロ～土佐醤油で～ 北海道産シマソイ～塩レモンで～  
苫小牧産ホッキ～料理長特製煎り酒で～ ボタンエビ～土佐醤油で～

中皿

知床産マダラ&北海道産じゃがいもの冬キャベツ包み  
～北海道産牛乳とポロネギのソース～

強肴

白老牛サーロインのロースト  
赤ワインのソースと冬野菜～ニンジン・ユリネ・カブ・レンコン・紅芯大根～  
アリゴ(チーズ風味マッシュポテト)

ごはん・留椀・香の物

北海道ブランド米「ゆめぴりか」の釜炊きごはん  
白味噌仕立て～サトイモ・ニンジン・セリ～  
登別藤崎わさび園の「わさび昆布」 イカの醤油和え  
<料理長自家製漬物3種盛り>

小松菜土佐和え 大根のアロニア漬け ナス生姜漬け

デザート&コーヒー・紅茶

室蘭うずら園のアイス  
クレームダンジュ(フランス・アンジュ地方発祥の新食感チーズケーキ)  
ほうじ茶の白いロールケーキ 栗のガトーショコラ  
望楼登別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)



料理長 森口 貴司 

※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。予めご了承下さいませ。