

夜のお献立  
望楼NOGUCHI登別

テーマ「初春」～大地の目覚め～

食前酒

オリジナルカクテル“挿頭草”

先付

春キャベツと竹の子の豆乳ポトフ

前菜

天豆かき揚げ ふきとうるいのマリネ 春にしんのカルパッチョ

タコとネギの酢味噌和え たけのこもろみネーズ掛け

菜の花生ハム巻き 黄身酢掛け 伊達鶏とクスクスのテリーヌ

お椀

北海道産つぶ貝と苫小牧産ホッキ貝の磯仕立て

～わらび 防風 わかめ じゅんさい しめじ 柚子～

お造り

北海道産タコ～土佐醤油で～ マグロ～土佐醤油で～

噴火湾産赤カレイとろろ昆布～煎り酒で～ ボタン海老～土佐醤油で～

北海道産ホッケ昆布～橙ポン酢で～

中皿

北海道産サクラマスのポワレ

～あさりのソーセージ えんどう豆のソース～

強肴

登別牛フィレ肉のロースト

～桜塩 グリーンマスタードソース 行者ニンニクのソース 春野菜添え～

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

赤味噌仕立て～ふきのとう つくし ねぎ～

<料理長自家製漬物3種盛り>

梅大根漬け ししとう土佐和え 桜えびとキャベツの麴漬け

藤崎わさび園のわさび昆布 北海道産穴子のひつまぶし

デザート&コーヒー・紅茶

モモのソルベ イチゴのコンポート

北海道産クリームチーズのブッセ 抹茶のガドー

望楼登別オリジナルブレンドコーヒー

紅茶(ダーズリン・アールグレイ) ローズヒップレモネード



仕入れ状況によりメニューが変更になる可能性があります。  
予めご了承くださいませ。

料理長 森口 貴司

