

夜のお献立
望楼NOGUCHI登別

テーマ「秋色～しゅうしょく～」

食前酒

オリジナルカクテル“AKIIRO”～あきいろ～

八寸

豚バラ肉の八角鍋～焼ネギ パプリカ 舞茸 しし唐～
里芋とベーコンのイガグリ仕立て
北海道産ニシンと焼きナス～のぐち北湯沢ファーム産トマトドレッシング～
フルーツ鬼灯甘漬け
鯖のリエット
秋刀魚幽庵焼き
栗とズワイガニの白和え
穴子小袖寿司

お椀

白老産サーモンとゴボウのうす葛仕立て
～占地 菊の花 三つ葉～

お造り

ホッキ貝湯霜造り～塩ポン酢と共に～
北海道産ソイ～煎り酒と共に～
ボタンエビ～土佐醤油と共に～
中トロ～土佐醤油と共に～
赤ガレイとろろ昆布～煎り酒と共に～

中皿

北海道産メヌキのアーモンド包み焼き
～2色の秋色ソース ビーツ・サフラン～

強肴

登別産牛ヒレ肉の低温ロースト
～赤ワインソース デュクセルソース ゴボウ塩～
白老牛のアッシパルマンティエ（田舎風マッシュポテトのグラタン）
温野菜のアヒージョ風

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
合わせ味噌仕立て～ホタテ・青のり・ネギ～

<料理長オリジナル漬物3種盛り>

大根アロニア漬け キュウリ味噌漬け 赤千枚かぶら イクラ生姜和え
藤崎わさび園のわさび昆布

デザート&コーヒー・紅茶

かぼちゃのファミューゼ（フランス・ボルドー地方の焼き菓子）
カタラーナ 2種さつまいものモンブラン 季節のフルーツ

望楼登別オリジナルブレンドコーヒー 紅茶（ダーズリン） 黒ごま豆乳ティー



料理長 森口 貴司

