

冬の「望楼NOGUCHI登別」  
おもてなし夕食膳のお献立

テーマ「冬泉郷～とうせんきょう～」

食前酒

オリジナルカクテル “YUAGARIBIJIN”

前 菜

伊達鶏の豆乳鍋      ブリの変わり揚げ～大葉・梅肉～  
北海道産ホタテのラビオリ      ズワイガニの手毬寿司  
北海道産ゆり根のレモン煮      鴨のパストラミとゴボウの赤ワイン煮  
北海道産焼きリンゴの生ハム巻き～柚子胡椒～      酒粕と白胡麻のムース

先 椀

里芋饅頭のすり流し仕立て  
～梅麩・小松菜・黄柚子～

お造り

北海道産ホッキ～柚子味噌と共に～  
北海道産縞ゾイとろろ昆布～煎り酒と共に～  
ボタンエビ～土佐醤油と共に～  
マグロ～土佐醤油と共に～  
北海道産ホッケ酢～土佐醤油と共に～

中 皿

北海道産マダラとキノコのリゾット<ウィーン風>  
～ヴェルモットソース（白ワインと薬草のソース）～

強 肴

北海道産和牛ヒレ肉の石焼き  
～ハスカップ塩・赤ワインソース・本わさび醤油・粒マスタードで～  
北海道産豚肉のコンフィ（オイル煮）～オランダーズソース（卵黄とバターのソース）～

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～粟麩・干し海苔・ネギ～  
冬キャベツ麴生姜漬      キュウリキムチ漬      長いもアロニア漬  
牛肉しぐれ煮      登別・藤崎わさび園のわさび昆布

デザート&コーヒー・紅茶

北海道産マスカルポーネのティラミス      田舎風クレープ  
室蘭うずら園のバニラアイスクリーム      チョコレートのサلامي仕立て      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・アールグレイ）      登別牛乳ほうじ茶ラテ



料理長 森口 貴司

