

「望楼NOGUCHI登別」 2021 春 おもてなし夕食膳のお献立

テーマ「春陽（しゅんよう）～春の装い～」

食前酒

オリジナルカクテル“初陽 はつよう”～洞爺湖町産赤紫蘇ソルベ～

先付

ズワイガニと3色フルーツのサラダ仕立て

リコッタチーズのマリアージュ

前菜

カツオのたたき&カリフラワーのリゾット～ポン酢ジュレのせ～
北海道産トマトのオープン焼き&冷製カッペリーニ～トマトエスプーマで～
ずんだ羊羹 特製カブもちを北海道産生ハムと一緒に
滝川産合鴨ローストと焼きネギの酢味噌がけ
菊の花&つくしのお浸し
53度で焼いた北海道産ホタテとタラの芽の淡紅酢がけ

先椀

桜香る“海老真丈”清水仕立て～じゅんさい、あおさ海苔、うるい、わらび、桜葉～

お造り

春タコ(北海道産ミズダコ)～土佐醤油で～ 春ホッケ酢～塩ポン酢で～
マグロ中トロ～土佐醤油で～ ボタンエビ～土佐醤油で～
北海道産サワラのたたき～煎り酒で～

中皿

北海道産サクラマスとホワイトアスパラのムニエル～余市産シードルのクリームソース～

強肴

北海道産和牛サーロインのロースト&北海道産牛ほほ肉の瞬間スモーク
～マデラソース・ピンクマスタード・昆布塩・登別「藤崎わさび園」産本わさびで～

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～アサリ、布海苔、ネギ～

<料理長オリジナル漬物3種盛り>

桜海老と水菜の浅漬 大根梅酢漬 春キャベツ麩漬

登別「藤崎わさび園」のわさび昆布 ウニしらす醤油和え

デザート&コーヒー・紅茶

自家製ラズベリーシャーベット 北海道産イチゴのミルフィーユ
オリジナルチョコレート豆腐 ピスタチオのブリュレ(白老産卵使用)

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)

または 登別牛乳抹茶ラテ



料理長 森口 貴司

