

「望楼NOGUCHI登別」 2021 夏 おもてなし夕食膳のお献立

テーマ「幻想の里・登別～早天月夕（そうてんげっせき）～」

【食前酒】

オリジナルカクテル“蜜柑の花”

【先付】

北海道産生ハム&ドライトマトの生春巻き～香ばしい木の香りと共に～
フランス・アルザス地方のピザフランベ

【前菜】

白老産ドナルドサーモン&わさび菜の煮浸し
噴火湾産ツブ貝のラビゴットソース
滝川産鴨ロースと室蘭産うずら卵の燻製～もろみネーズ(もろみ×マヨネーズ)がけ～
北海道産湯葉とウニのべっ甲餡かけ～忍び生姜～
平取産黒豚のパテ・ド・カンパーニュ
北海道産アワビ&ズワイガニのカニ味噌和え
カリフラワーのパンナコッタ～バジル風味のカリフラワーのアイスを添えて～

【先椀】

北海道産とうもろこし&鯛の薄葛仕立て～もずく・すだち・薔薇の花びら～

【お造り】

オホーツク産ボタンエビ～土佐醤油で～
北海道産赤カレイとろろ昆布～塩ポン酢で～ オホーツク産ホタテ～塩ポン酢で～
北海道産縞ソイ～梅煎り酒で～ マグロ中トロ～土佐醤油で～

【中皿】

北海道産メヌキと美深産チョウザメのオープン焼き～トマトで炊いたクスクスを添えて～

【強肴】

登別産黒毛和牛ロース肉のステーキ
～バルサミコソース・小田原レモン塩・グリーンマスタードで～
牛肉のラグー～クレープのグラタン添え～

【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～北海道産ベビーホタテ・錦糸玉子・ネギ～
自家製「小松菜の土佐和え」 自家製「ミニトマトの紫蘇麴漬け」 夕張メロン漬け
登別「藤崎わさび園」のわさび昆布 自家製「北海道産ホッケと青さ海苔の胡麻和え」

【デザート&コーヒー・紅茶】

洞爺湖産赤紫蘇ジュースのジュレ マンゴーの自家製アイスクリーム
のぼりべつ牛乳とアーモンドのブランマンジェ ケーキオペラ
星屑のフルーツ～ホイップ・カスタード・チョコホイップ・チョコソースと共に～
望楼登別オリジナルブレンドコーヒー または 紅茶 または パインレモネード



料理長 森口 貴司

