

「望楼NOGUCHI登別」 2021 秋 おもてなし夕食膳のお献立

テーマ「望月(もちづき)」～秋月の見掛け～

【食前酒】

オリジナルカクテル “お月見葡萄”

【先付】

北海道産ヒラメと鶏つみれの山椒煮～焼きネギ・椎茸・ほうれん草～

【前菜】

北海道産ししゃもの天ぷら～スタチの香り～
北海道産毛ガニの酢味噌がけ 北海道産真昆布を練りこんだチュロス
北海道産ミズダコと焼きキュウリの吸い酢
フルーツ「ホオズキ」 平取産黒豚のリエット
スモークホッキ&トマトゼリーのパフェ仕立て～レモンクリームを添えて～

【先 椀】

白老産サーモンの沢煮椀
～エノキダケ・ニンジン・ゴボウ・三つ葉・黒胡椒の香り～

【お造り】

オホーツク産ホタテ焼き霜～塩ポン酢で～
北海道産マツカワガレイとろろ昆布～塩ポン酢で～
北海道産メヌキ～料理長特製煎り酒で～
オホーツク産ボタンエビ～土佐醤油で～ マグロ(中トロ)～土佐醤油で～

【中 皿】

噴火湾産アイナメの生ハム～香草酒のクリームソースで～
オマール海老のカダイフ焼き～甲殻類のホットエスプーマで～

【強 肴】

北海道産和牛フィレ肉のステーキ&秋ナスのラザニア仕立て
～泡醤油 or 秦野落花生ソルト or キノコソースで～

【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～花咲ガニ・青さ海苔・ネギ～
自家製水菜土佐和え キュウリキムチ漬け 自家製梅大根漬け
登別・藤崎わさび園のわさび昆布 トビッコ&海苔の醤油和え

【デザート&コーヒー・紅茶】

グリオットチェリーとチョコレートのケーキ ほうじ茶ブリュレ
クレームダンジュ～フランボワーズのソースで～
室蘭うずら園のバニラアイス&カボチャのモンブラン仕立て
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 のぼりべつ牛乳のシナモンアップルラテ



料理長 森口 貴司

