

「望楼NOGUCHI登別」 冬 おもてなし夕食膳のお献立

テーマ「冬茜景(とうせんけい)」～里の夕映え～

【食前酒】

オリジナルカクテル“山茶花梅雨”～さざんかづゆ～

【先付】

北海道産マツカワガレイ&きたあかりのピンチョス・キヌアのサラダ仕立て～カレー風味～

【前菜】

北海道産ヒラメ&あん肝のちり酢和え 平取産黒豚のリエット&塩ビスキュイのサンド

北海道産ブリとウニの東寺揚げ ムール貝と野菜のパスタ～ジェノバ風～

北海道産タラ白子の西京焼き

雪下ニンジンとムースを雪の下に埋めて……ヨーグルトのエスプーマ

ズワイガニと菊花の梅お浸し

【先 椀】

アサリの真丈と北海道産ゆり根のすり流し仕立て

～しめじ・もずく・梅麩～

【お造り】

北海道産メヌキ～煎り酒で～ 北海道産ミズダコ～土佐酢で～

北海道産クロソイ～土佐醤油で～ 噴火湾産ボタンエビ～土佐醤油で～ マグロ中トロ～土佐醤油で～

【中 皿】

北海道産タラと魚介のボンファム風&海老のラビオリ

～ビスクソース・洞爺湖町産赤紫蘇ジュース&バルサミコのソースで～

【強 肴】

北海道産牛フィレ肉の石焼きステーキ&伊達産鶏肉のコンフィとリコッタチーズの瞬間燻製

～小田原レモン塩・トマト風味のクリームソース・粒マスタード泡醤油で～

【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

白味噌仕立て～粟麩・青さ海苔・ネギ～

<料理長オリジナル漬物3種盛>

冬キャベツの麴漬け 塩昆布大根の浅漬け 椎茸のたまり漬け

登別「藤崎わさび園」のわさび昆布 ホッケの明太子和え

【デザート&お飲物】

抹茶パannaコッタ&ガトーショコラのパフェ～ココアゼリークレープ～

洞爺湖町産カムイ・ミンタルの塩を使用した「塩キャラメルマカロン」

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 地元「のぼりべつ牛乳」を使ったジンジャーラテ～ナツメグの香り～



料理長 森口 貴司

