

# 「望楼NOGUCHI登別」 2022 春 おもてなし夕食膳のお献立

テーマ「春告望彩」～春告げる望楼の彩り～

## 【食前酒】

オリジナルカクテル“桜の便り”

## 【前 菜】

北海道産越冬ゆり根の梅見立て 北海道産つぶ貝のオリーブ煮  
タケノコと黒豚の木の芽焼き  
白カブのコンフィ(オイル煮料理)と北海道産生ハム～カブの葉アイス添え～  
桜香るもっちり胡麻豆腐 ホタテの冷製スモークとサーモンリエット  
アサリと春菊のぬた和え 釜上げしらすと4種野菜のXO醬炒め  
菜の花のムースと甘酸っぱい紫キャベツのザワークラウト

## 【先 椀】

北海道産アイナメの薄葛仕立て～大輪の梅の花・わらび・赤根草～

## 【お造り】

鯛の焼き霜～本わさびとスタチで～  
北海道産ホッキ貝～特製の燻製醬油で～ ポタンエビ～ポン酢ジュレで～  
北海道産春ニシンの酢ダマ～特製の燻製醬油で～ マグロ中トロ～土佐醬油で～

## 【中皿】

北海道産クロソイの香草パン粉焼き～ビーツのブルーブランソース(白いバターソース)～  
イカのフラン(フラン=生クリームや卵を混ぜた生地を型に入れて焼き上げる料理)～山菜のタップナードを添えて～

## 【強 肴】

北海道産牛フィレ肉の石焼きステーキ&  
湯葉と平取産黒豚のラグー(煮込み)＜グラタン仕立て＞  
～赤ワイン塩・山わさび泡醬油・粒マスタードソースで～

## 【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  
田舎味噌仕立て～ワカメ・タケノコ・ネギ～  
登別「藤崎わさび園」のわさび昆布  
粕漬大根の梅和え 春キャベツの新漬け いんげんの醬油漬け  
噴火湾産ホタテ稚貝のかき揚げ～なめ茸とお出汁で～

## 【デザート&お飲物】

北海道産チーズケーキの2種クリーム春色モンブラン バナナチップとアーモンドの生チョコ  
発芽玄米リゾットの北海道牛乳のブリュレ仕立て

望楼登別オリジナルブレンドコーヒー または 紅茶(ダージリン・アールグレイ)  
または 地元「のぼりべつ酪農館牛乳」を使った抹茶ラテ



和食責任者 中村 学 洋食責任者 新保 太司