

「望楼NOGUCHI登別」 2022 夏 おもてなし夕食膳のお献立

テーマ「北の大地～夏の便り～」

【食前酒】

オリジナルカクテル “AOTSUYU”

【先付】

不思議なサクランボ

【前菜】

穴子のゼリー寄せ 稚内産青ツブ旨煮 ホワイトアスパラのミラネーゼ風
函館産ホッケの南蛮漬 虎杖浜産タラコのフムス(中東料理、ひよこ豆のペースト)
滝川産鴨ロース有馬煮 北海道産とうもろこしのパンナコッタ

【先椀】

函館産イカ真丈 薄葛仕立て
～鯛・ズワイガニ・ズッキーニ・じゅんさい～

【お造り】

小樽産八角～スタチ酢で～ マグロ(中トロ)～土佐醤油で～ 噴火湾産時鮭～塩昆布で～
ボタンエビ～土佐醤油で～ 北海道産ホタテ～ピリ辛味噌で～

【中皿】

北海道産ヒラメと海老ムースのシャルロット(円柱型の深い型を使って仕立てた料理)
～シャンパンソースと洞爺湖産ビエンナーレのバルサミコソースで～

【強肴】

北海道産黒毛和牛フィレ肉の石焼きステーキ&夏野菜のグラタン仕立て
～秦野産落花生塩・エシャロットソースで～
68℃で仕上げた牛のたたき～梅泡ソースを添えて～

【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～根室産花咲ガニ・ネギ～
＜オリジナル漬物3種＞

白老産ドナルドサーモンのはさみ漬け のぐち北湯沢ファーム産ミニトマトの酢漬け
洞爺湖産赤紫蘇のしば漬け&タマネギのピクルス
登別「藤崎わさび園」のわさび昆布

【デザート・お飲物】

のぼりべつ牛乳を使った「飲めるショートケーキ」 ファーブルトン(フランス・ブルターニュ地方の伝統菓子)
夕張メロンゼリークレープのカネロニ(円筒状のパスタの一種)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 夕夏のレモネード(ピーチ&オレンジ)



和食責任者 中村 学 洋食責任者 新保 太司