

「望楼NOGUCHI登別」 2022 秋 おもてなし夕食膳のお献立

テーマ「収穫楼～しゅうかくろう～」

【食前酒】～果物狩りとひやおろしの季節～

オリジナルカクテル“梨園 RIEN”

【前 菜】～涼風に黄金色の稲穂が揺れる～

噴火湾産ホタテの飯寿司 平取産豚肉リエットのカナッペ サンマの北海焼き
フォアグラのブリュレ～ブドウジャムと共に～ 北海道産炙りタコのラビゴットソース
里芋のパンナコッタ～パルミジャーノチーズのソルベを添えて～ ドライフルーツ&しめじの白和え

【先 椀】～十五夜に「満月」を食べて邪気祓い～

萩真丈の菊花仕立て

～海老・小豆・舞茸・銀杏～

【お造り】～海霧の合間、月明りで夜漁 竹の舟に揺られて～

噴火湾産ヒラメおぼろ～土佐酢と青南蛮醤油で～ ボタンエビ～青南蛮醤油で～

苫小牧産ホッキ～土佐醤油で～ マグロ(中トロ)～土佐醤油で～

北海道産イカソーメン～イクラと共に～

【中皿】～紅葉狩り 山吹と唐紅色の上を歩く～

白老産ドナルドサーモンのミキュイ(フランス語で半分火が通ったという意味)&エビのキッシュ

～オマールソース・燻製ミルク泡で～

【強 肴】～晩秋の風景 牧草ロールと畑で収穫～

北海道産牛ヒレ肉の石焼きステーキとアッシュェパルマンティエ(挽き肉をマッシュポテトで覆って焼いた料理)

～トリュフ塩・ポルト酒のソース・マッシュルームのタップナードで～

【お食事】～北海道が誇るブランド米を堪能～

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～焼きナス・ネギ～

北海道産白菜の紫蘇漬け ホッケとキノコのポン酢和え カスベの煮凝り

登別「藤崎わさび園」のわさび昆布

【デザート・お飲物】～初雪が舞う秋の暮れ 旬を楽しむ～

さつまいものいがぐり 渋皮マロンケーキ～紫いものモンブラン仕立て～

余市産ケルナーの白ワインを使用したサバイヨン(イタリア発祥のムース)～旬の柿と梨を添えて～

北海道産チーズのクレームダンジュ(フランス・アンジュ地方発祥のスイーツ)～オレンジのコンフィチュール添え～

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 のぼりべつ酪農館牛乳のシナモンアップルラテ

