

「望楼NOGUCHI登別」 冬 おもてなし夕食膳のお献立

テーマ「雪は豊年の瑞（しるし）」

【食前酒】

オリジナルカクテル“冬凧 TORIN”

【前 菜】

グジェール(フランス・ブルゴーニュ発祥のチーズ味シュー) 野付産チカの奉書揚げ
北海道産生ハム&焼きナスのマリネ 噴火湾産ホタテ稚貝の雪花菜(おから)和え
苫小牧産ホッキのスモーク&レンコンピクルスのアスピック
北海道産鮭とば&大根・水菜の煮浸し 北海道産鶏のコンフィ〜フランス風焼き鳥〜

【先 椀】

ズワイガニの真丈&北海道産ゆり根のすり流し仕立て
〜しめじ・三つ葉〜

【お造り】

函館産マコガレイ〜洞爺湖町産カムイ・ミンタルの塩で〜 羅臼産メヌキ〜ポン酢ジュレで〜
北海道産アワビ〜土佐醤油で〜 日高産ブリのたたき〜土佐醤油で〜 ボタンエビ〜土佐醤油で〜
口直し〜湯葉のおろしポン酢かけ〜

【中皿】

北海道産タラを使った自家製エビのソーセージポトフ
〜バター風味のエスプーマを添えて〜

【強 肴】

北海道産牛ヒレ肉の石焼きステーキ&白老産エゾシカ肉の薫焼き
〜伊達産黒ニンニクソース・燻製醤油・ゴボウ塩で〜

【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〜焼き粟麩・もみ海苔〜
赤カブ漬 大根の味噌漬 カリフラワーのピクルス
ラムそばろ 登別「藤崎わさび園」のわさび昆布

【デザート・食後ドリンク】

フォンダンショコラ イチゴ大福のプチショートケーキ
室蘭うずら園のうずらんアイス
望楼登別オリジナルブレンドコーヒー 紅茶(ダーズリン)
「N a r a n g a h〜ナランガ〜」(ブラッドオレンジティー)〜ティフィン(紅茶リキュール)の香りと共に〜



和食責任者 中村 学 洋食責任者 新保 太司