

「望楼NOGUCHI登別」 2023春 おもてなし夕食膳のお献立

テーマ「和魂洋才～WAKONYOUSAI～」

【食前酒】

オリジナルカクテル“春に恋して”

【前 菜】

タケノコ&アサリのジェノベーゼ 北海道産タコの桜煮&さくら豆
鱈の低温コンフィ～ふき味噌をのせて～ うぐいす豆&桜葉の羽二重
桜海老の冷製ロワイヤル&昆布出汁ジュレ～ウニを添えて～
菜の花&胡桃の洋風白和え～バルサミコソースで～
平取産豚肉リエットのタルティエヌ
北海道産じゃがいもマッシュ&生ハムのプチ寿司

【先 椀】

北海道産アイナメ&越冬キャベツの和風ポタージュ

【お造り】

北海道産ニシンのマリネ 苫小牧産ホッキ～土佐醤油で～
北海道産メバル～梅ソースで～ マグロ～土佐醤油で～ ボタンエビ～土佐醤油で～
＜お口直し＞北海道産ホッケ&水菜の煮ごり

【中皿】

北海道産サクラマスの幽庵焼き&北海道産ゆり根のマッシュ～昆布茶ソースで～
しらすのフラン～ビーツのヴァン・ブランソースで～

【強 肴】

北海道産牛ヒレ肉の石焼き～赤ワイン塩 or ショロンソースで～
白老牛もも肉の塩麴マリネ 低温ロースト～和風リンゴソースで～
北海道産キタアカリのひしほ味噌リヨネーズ

【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～ワカメ・梅麴・ネギ～
伽羅藨(きゃらぶき) ホワイトアスパラのピクルス 行者ニンニクの醤油漬け さくらんぼの柴漬け
北海道産キャベツのゆかり和え 桜鯛の子和え 登別「藤崎わさび園」のわさび昆布

【デザート・食後ドリンク】

桜あんみつ タケノコのコンフィチュール&ほうじ茶のブリュレ
十勝小豆のブラウニーケーキ ミルク餅のタルト
望楼登別オリジナルブレンドコーヒー または 紅茶(ダーズリン) または
のぼりべつ酪農館の牛乳を使用したイチゴラテ“春愛”



和食責任者 中村 学 洋食責任者 新保 太司