

# 「望楼NOGUCHI登別」 2023夏 おもてなし夕食膳のお献立

テーマ「和魂洋才～WAKONYOUSAI～」

## 【食前酒】

鳳夏泉～HOUKASEN～

## 【前菜】

穴子&じゅんさいの土佐酢ジュレ エゾアワビの海苔ブルギニョン  
鶏肉&焼きナスの琥珀寄せ たまごの味噌漬け～鬼灯見立て～  
ホワイトアスパラの北海道産生ハム巻き～生ハムアイス添え～  
のぐち北湯沢ファーム産野菜ジュースの冷そば  
アサリ&オクラの冷製茶碗蒸し

## 【先椀】

北海道産キンキの真丈 薄葛仕立て  
～レタスのエスプーマ 焼きシメジ 白髪ネギ ライム～

## 【お造り】

北海道産ホタテの焼霜～藤崎わさび園のわさび味噌で～ 北海道産クロガレイ～パプリカソースで～  
北海道産時鮭～土佐醤油で～ ボタンエビ～土佐醤油で～ 北海道産塩水ウニ～そのまま～  
お口直し～ミニトマトの酢漬け～

## 【中皿】

オマールコンソメの冷製ブイヤベース  
北海道産海鮮五種(平目 毛ガニ ホッキ貝 ツブ貝 甘エビ)  
～バジルソース オマールクリームソース 新緑ババロア～

## 【強肴】

白老牛の石焼き ～梅泡醤油 マデラソース トマト塩で～  
滝川産鴨肉の味噌漬け 低温ロースト  
山椒マッシュポテト

## 【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～北海道産生湯葉 もずく ネギ～  
白老牛&ウニの「うにく」 ミョウガのピクルス 登別「藤崎わさび園」のわさび昆布  
北海道産野菜の柴漬け オクラ醤油漬け

## 【デザート・食後ドリンク】

レモンソルベ～みりんキャラメルソース～ 北海道産フロマージュ・ブランのクレームダンジュ  
水餅～エスプレッソホイップ～ 柚子胡椒入り冷製フルーツグラタンのタルト  
望楼登別オリジナルブレンドコーヒー 紅茶(ダーズリン) ミントレモネード



和食責任者 中村 学 洋食責任者 新保 太司