

「望楼NOGUCHI登別」 2023秋 おもてなし夕食膳のお献立

テーマ「和魂洋才～WAKONYOUSAI～(秋)」

【食前酒】

秋暁～SHUGYOU～

【前菜】

登別産卵&ヤヤン昆布出汁の茶碗蒸し～オマールコンソメ～

絹かつぎ～ナッツ味噌を添えて～ 滝川産鴨肉の紅葉煮

北海道産豚肉のパテ・ド・カンパーニュ～登別産ホエーのエスプーマ～

しめ鯖チーズの手毬寿司 のぐち北湯沢ファーム産トマト&ブドウのカプレーゼ

【先椀】

舞茸の真丈～日高昆布を使った薄葛仕立て～

～鱧・三つ葉・口柚子～

【お造り】

苫小牧産ホッキ～土佐醤油で～ ボタンエビ～バジル醤油で～ マグロ～土佐醤油で～

北海道産マツカワガレイ～バジル醤油で～ 北海道産秋鮭の低温調理～バジル醤油で～

北海道産湯葉&ほうれん草のお浸し

【中皿】

北海道産ホッケ&ホタテの岩海苔香草パン粉焼き

～黒胡麻ソース・サフランのヴァン・ブランソースで～

～虎杖浜産たらこのせんべいを添えて～

【強肴】

北海道産牛モモ肉の石焼き

北海道産エゾシカ肉の低温調理～南茅部産昆布で～

～赤ワインソース・南茅部産昆布塩・バーニャカウダで～

【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～羅臼昆布の香りと共に～

赤味噌仕立て～ボリボリ・大根おろし～

長ナスの浅漬け のぐち北湯沢ファーム産トマトの蜜煮

北海道産和牛生ハムいくら 登別「藤崎わさび園」のわさび昆布 北海道産サンマの南蛮漬け

【デザート・食後ドリンク】

函館美鈴コーヒーの満月ゼリー～ミルク葛餅を添えて～

登別牛乳を使ったきなこ豆腐プリン～抹茶クリーム&白玉添え～ 生スイートポテト～スターアニスの香り～

巨峰の赤ワインコンポート チョコレートのタルト仕立て～ドライラズベリー&ピスタチオ～

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 紫いもラテ



和食責任者 中村 学 洋食責任者 新保 太司