

# 「望楼NOGUCHI登別」 冬 おもてなし夕食膳のお献立

テーマ「和魂洋才～WAKONYOUSAI～冬～」

## 【食前酒】

晴冬陽輝～SEITOUYOUKI～

## 【先付】

オマール海老のプリン仕立て

## 【温前菜】

北海道産ツブ貝とマッシュルームのアヒージョ～スモーク風味～

アンコウの唐揚げと焼きピクルス

伊達鶏の利休蒸し

## 【先椀】

北海道産タラの低温調理&テリーヌ～カブのすり流し～

～バジルとカブの葉のピューレ～

## 【お造り】

北海道産ホタテ～土佐醤油で～ 北海道産ヒラメの昆布〆～土佐醤油で～

北海道産赤ガレイ～八角白醤油で～ マグロ～土佐醤油で～ ボタンエビ～八角白醤油で～

フグの煮凝り～ポン酢ジュレと共に～ 登別「藤崎わさび園」の本わさび

## 【中皿】

北海道産秋鮭とスモークサーモンの長いもムース蒸し焼き

～豆乳クリームソースで～

## 【強肴】

白老牛の石焼き

ルスツ高原豚のサルティンボッカ(生ハム包み)の石焼き

～マルサラソース(イタリア・シチリア島で生産される酒精強化ワインのソース)・ビーツ塩で～

白老牛のアッシュェ・パルマンティエ(牛肉の挽肉をマッシュポテトで覆ったグラタン)～ローズマリーの香りと共に～

## 【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～日高昆布の香りと共に～

鉄砲汁～北海道産タラバガニ・笹打ちネギ～

大根の醤油漬 白菜漬 ブリの三升漬

キンキの半身揚げ～昆布塩で～ 登別「藤崎わさび園」のわさび昆布

## 【デザート・食後ドリンク】

ウ・ア・ラ・ネージュ(フランス語「ネージュ」＝「雪」。淡雪のような口溶けのフランス菓子)

北海道産チーズケーキブリュレ 北海道産カボチャのモンブラン仕立て

生姜とキャトルエピス(フランス語で「4つのスパイス」のことが香るムースショコラ

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 ヘーゼルナッツラテ～ラム酒風味～



料理長 中村 学