

# 「望楼NOGUCHI登別」 2024春 おもてなし夕食膳のお献立

テーマ「温故知新～春～」

## 【食前酒】

縁～YUKARI～

## 【前菜】

北海道産春ニシンの翁焼き～お茶の香りを燻して～（※翁焼き／おきなやき＝薄く削った昆布を食材につけて焼いた料理）

菜の花テリーヌ 北海道産タコと山菜のジェノベーゼ

日高産クリームチーズ～マスカット&生ハムのせ～ 桜道明寺

イチゴマカロンと北海道産豚肉のリエット アサリと小柱の昆布出汁ゼリー寄せ

## 【先椀】

日高昆布を使った引き立て出汁～北海道産シマエビの真丈～

～ワカメ・タケノコ・木の芽・花びらゆり根～

## 【お造り】

北海道産真ソイの焼き霜～自家製桜白醤油で～ 北海道産サクラマス～梅肉添え～

北海道産サメガレイ～行者ニンニク巻き～ 苫小牧産ホッキ～自家製桜白醤油で～ 本マグロ～自家製土佐醤油で～

お口直し…三つ葉のゆかり和え 登別・藤崎わさび園の本わさび

## 【中皿】

北海道産クロガレイのポワレ&カニのプディング～ピーズのチュイルを添えて～

～デュグレソース(魚や野菜を白ワインで煮てバターを加えたソース)・フキのタップナードで～

## 【強肴】

富良野産牛ヒレ肉の石焼き&ルスツ高原豚肩ロース肉のハム仕立て

～山椒塩・もろみ味噌マデラソース・デコポンバルサミコソースで～

## 【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

北海道産の大豆と麴を使った自家製味噌仕立て～ほうれん草・油揚げ～

鶏そぼろ～カツオ風味～ セロリ漬け 春キャベツと長ネギの韓国風浅漬け

登別「藤崎わさび園」のわさび昆布 自社農園のぐち北湯沢ファーム産長いもの醤油漬け

## 【デザート・食後ドリンク】

桜豆腐のぜんざい～練乳のホットエスプーマを添えて～ イタリアンバニラジェラート

北海道産マスカルポーネチーズを使った自家製ティラミス

抹茶羊羹 マカダミアナッツ入り自家製ガトーショコラ

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 のぼりべつ牛乳“SAKURA”ラテ

