

「望楼NOGUCHI登別」 2024秋 おもてなし夕食膳のお献立

テーマ「温故知新～秋～」

【食前酒】

秋麗～SHUREI～

【先付】

北海道産ホタテ&白老町産ドナルドサーモンのスモーク～燻製醤油のジュレと共に～

【前菜】

エゾアワビ&里芋の柔らか煮～揚げ稲穂を添えて～ 胡麻豆腐～キャビアを添えて～

滝川産合鴨のグリル～赤ワイン&オレンジ風味～

ルスツ高原豚の八幡巻き 北海道産あん肝&フロマージュのテリーヌ～柿とバゲットを添えて～

【先椀】

北海道産ベニズワイガニの真丈～薄葛仕立て～

～愛別町産焼きマイタケ・ニンジン・柚子～

【お造り】

苫小牧産ホッキ～煎り酒で～ 北海道産ボタンエビ～煎り酒で～ 本マグロ～土佐醤油 or ウニソースで～

北海道産メサバ～土佐醤油&わさびで～ 噴火湾産マツカワガレイ～ウニソースで～

お口直し…菊花&ミョウガの寒天寄せ 登別・藤崎わさび園の本わさび

【中皿】

北海道産メヌキのパイ包み焼き～フュメ・ド・ポワソン(魚介の出汁)のスープ仕立て～

～ニンジン・ペコロス・白しめじ・海苔バター～

【強肴】

登別産黒毛和牛ヒレの低温ロースト

～のぐち北湯沢ファーム産キタアカリ・レンコン・ミニトマト・のぐち北湯沢ファーム産カボチャ・安平町産アワビタケ～

～粒マスタードソース・赤ワイン塩・味噌タプナード・カダイフと共に～

【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

羅臼昆布の出汁がきいた合わせ味噌汁～伊達産なめこ・三つ葉～

登別・藤崎わさび園の『わさび昆布』 北海道産ブリの炊き合わせ

長いもの柚子風味漬 焼きネギのたまり漬 サンマのレモン麴漬 大根&小松菜の辛子味噌漬

【デザート・食後ドリンク】

栗のガトーショコラ 室蘭うずら園のバニラアイス

さつまいものブリュレ 豊水梨 巨峰 昭和29年に創業した伊達市の菓子店「菓子処・久保」の小豆羊羹

望楼登別オリジナルブレンドコーヒー または 紅茶(ダージリン・アールグレイ)

または 登別産『のぼりべつ牛乳』のパンプキンラテ



2024年9月1日(日)

和食責任者 柴田 雅人 洋食責任者 新保 太司