

「望楼NOGUCHI登別」 2024夏 おもてなし夕食膳のお献立

テーマ「温故知新～夏～」

【食前酒】

夏霞～NATSUGASUMI～

【先付】

北海道産甘エビのコンソメゼリー & ナスのムース～枝豆のチュロス添えて～

【前菜】

アボカド & ピスタチオのフライ～わさび塩で～ 洞爺湖町産赤紫蘇のババロア
北海道産穴子の笹棒包み チーズ & ラズベリー～北海道産生ハムを巻いて～
牛タンのお肉の赤ワイン味噌漬 鱧(焼き霜造りの酢)の八方出汁(薄口醤油ベース)ジュレ～じゅんさいをのせて～

【先椀】

北海道産とうもろこしの和風ポタージュ

～クロソイ・焼きとうもろこし～

【お造り】

噴火湾産時鮭～煎り酒で～ 函館産真イカ～カツオ塩で～ 本マグロ(中トロ)～土佐醤油で～
噴火湾産マツカワガレイ～煎り酒で～ 噴火湾産塩水ウニ～そのまま～
お口直し…ニラ & オレンジのお浸し 登別・藤崎わさび園の本わさび

【中皿】

北海道産アブラコ(アイナメ)のポワレ & 壮瞥町産「オロフレトマト」を使ったラタトゥイユ
～ブルブランソース(白いバターソース)・バジルソースで～

【強肴】

白老牛のローストビーフ & 北海道産温野菜～アスパラ・じゃがいも“インカのめざめ”～
～山わさび・マスタード・昆布塩・バルサミコソースと共に～

【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

北海道産ホッケのつみれ & 自家製味噌の赤出汁～日高昆布と煮干しの出汁で～

登別・藤崎わさび園の『わさび昆布』～北海道産毛ツブ & オクラ和え～

高砂酒造の酒粕を使った北海道産ズッキーニの奈良漬

ピーマンの浅漬～駿河湾産シラウオをのせて～ 自社農園産長いものたまり漬

【デザート・食後ドリンク】

さくらんぼのファーブルトン(フランス・ブルターニュ地方の伝統菓子) 函館産クリームチーズのレモンタルト

桃のスープ ほうじ茶アイスクリーム マンゴーゆべし スイカ・パイナップルの薄蜜漬

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)

または キウイレモネード



和食責任者 柴田雅人 洋食責任者 新保太司