

# 2024秋の「望楼NOGUCHI函館」 おもてなし夕食膳のお献立

函館らしい異国情緒を楽しめる  
スタイリッシュな和モダン会席

## 【食前酒】

～ブドウの競演～

秋のオリジナルカクテル「Raisin wind(レザン・ウインド)～高貴な秋風～」

## 【歓迎の一皿】

～北の大地の収穫祭～

北海道産スケソウダラのリエット&秋ナスの洋風煮浸し

「北海道産真フグの焼き白子」の小茶碗蒸し 知内町産ニラ『北の華』&『駒ヶ岳ポーク』の印籠焼き  
勝ち栗(外側の鬼皮と内側の渋皮を取り除いたもの) さつまいも&クリームチーズの蜜煮～素揚げ銀杏添え～

## 【スープ】

～里山からの恵み～

里山の香りが詰まったキノコのポタージュ

## 【お造り】

～津軽海峡&北海道の恩恵～

噴火湾産船上活メ秋鮭の漬け～わさびで～

羅臼町産オヒョウの「昆布の雫」メ～わさびで～

津軽海峡産本マグロ～がごめ昆布醤油+わさびで～

北海道産ツブ貝～燻製醤油+わさびで～

戸井産活メブリの蕈焼き～洞爺湖町産『カムイ・ミンタルの塩～胡椒入り～』で～

## 【中皿】

～水深 1300mからの恵み～

江差町産『北前ガニ』のアメリカーナソース～じゃがいものフリット添え～

## 【強肴】

～北海道産肉の競演～

『はこだて大沼黒牛』のブレゼ(蒸し煮)～赤ワインソース～

滝川産合鴨のロースト～オレンジソース、フルーツの香り～

## 【ごはん・香の物&ごはんのお供・留碗】

道南発祥ブランド米『ふっくりんこ蔵部』釜炊きごはん

焼きナスの赤出汁

ニシンの甘露煮 ホタテの山椒煮

わさび昆布&キャベツの龍皮巻き キュウリの辛子漬け ミョウガの浅漬け

## 【デザート】

～焚き火の香り纏った実りの秋～

和栗と和三盆のシフォンケーキ 七飯町産リンゴの練乳アイス

柿のサバイオンソース 北海道産さつまいものスイートポテト



料理長 高井 大樹