

2025春の望楼NOGUCHI函館 「おもてなし夕食膳」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】

～春を愉しむ～

オリジナルカクテル「春の訪れ」

【歓迎の一皿】

～山海便り～

江差町産『北前ガニ』入り擬製豆腐

*擬製豆腐…水切りしてくずした豆腐に、卵や野菜を入れて、蒸したり焼いたりした料理

サクラマスの味噌幽庵焼き

伊達産鶏肉のガランティース

*ガランティース…鶏肉などの肉から骨を取り除いて広げ、詰め物を巻いて円筒状に整え、ブイヨンで煮たり蒸したり焼きにしたフランス料理

鶴川町産ホタテと湯葉のアヒージョ風

北海道産ミズダコの柔らかか煮

ラワンブキ・ホワイトアスパラ・そら豆・こごみのお浸し

【先椀】

～山里から大海に流れる雪代～

*雪代…ゆきしろ。春に雪が溶けて川や海に流れ出すことを意味する。雪代水(ゆきしろみず)とも呼ばれる

函館真昆布仕立ての隠れハマグリ椀

【お造り】

～海の恵み(津軽海峡・日本海・噴火湾)～

HOTな刺身～そのまま～

津軽海峡産活真鯛のお向こう仕立て～そのまま～

松前町産根ボッケ『バキバキ』～自家製燻製醤油+わさびで～

津軽海峡産本マグロ～がごめ昆布醤油+わさびで～

北斗産春ニシン～自家製数の子の塩焼きと一緒に。自家製燻製醤油+生姜で～

【中皿】

～桜咲く頃に～

函館産メバルのグリエ and 白貝のワイン蒸し

～マリニエール(漁師風)の泡で～

【強肴】

～酪農王国・北海道～

炭火の香りをまとった「一枚の北海道産和牛肉(部位:三角ロース)」

～新じゃがいも添え～

北海道産和牛ほほ肉の手作り味噌田楽焼き

～若竹(春に収穫される新タケノコ)・菜の花添え～

【ごはん・留椀・香の物&ごはんのお供】

道南発祥ブランド米『ふっくりんこ』釜炊きごはん～熱々&ふっくらと～

北海道産長期熟成味噌で作った味噌汁～前浜生ワカメ・北斗産軟白ネギ・じゃがいも入り～

メヌケの旨煮 長いものたまり漬

春キャベツの挟み漬 登別・藤崎わさび園『わさび昆布』

【デザート&コーヒー・紅茶】

特製「チョコレート」のテリーヌ 桜のムース 抹茶アイスクリーム

北海道で一番古い老舗珈琲店「函館美鈴」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)



総料理長 高井 大樹