

Wine&Sushi会席 Blue Seasons

<2024春のディナーコース>

青函の旬魚を楽しむスタイリッシュなSUSHI会席

【食前酒】

オリジナルカクテル「YOZAKURA」

【先付】

エンドウ豆&豆乳の自家製胡麻豆腐～梅風味の雪解け仕立て～

【前菜】

「春の函館」をテーマにした“WASHOKU前菜3種盛り”～ニューヨークスタイル～

※記載した順番でお召し上がり下さい。

レトロな喫茶&カフェが多い函館は、西洋料理が似合う街。そして、イカの町…イカ&山菜のじゃがバターコロッケ
函館を舞台にした映画『糸』の主人公(菅田将暉)はチーズ職人でした…ウニ&セリ・木苺のフロマージュブラン最中
五稜郭の春は桜と新緑が美しい西洋要塞…サクラマスの燻製と桜風味コンソメジュレ&空豆のロワイヤル

【お造り】

函館産イカ～土佐醤油で～

本マグロ(赤身)～土佐醤油で～

噴火湾産ホタテの炙り～自家製煎り酒で～

北海道産メバルの薄造り～土佐醤油 or 自家製煎り酒で～

噴火湾産ツブ貝～抹茶塩で～

【焼き物】

春告魚“鱈”の西京味噌焼き&山菜のロースト

春に咲く花“黄色のミモザ(アカシア)”仕立て

～トマトのディップソース・サフランソース・わさび風味の菜の花ソースで～

【寿司】

※道南産“ふっくりんこ”+道産“ななつぼし”+青森県産“青天の霹靂”のオリジナルブレンド米を使用

函館産炙りキンキのにぎり寿司～フランス産グラント塩がけ～

噴火湾産ホッキのにぎり寿司～寿司醤油で～

函館産ヒラメのにぎり寿司～特製ポン酢で～

メサバのにぎり寿司～柚子塩で～

北海道産ボタンエビ(吟醸酒洗い)のにぎり寿司～寿司醤油で～

青森県産穴子(白焼き)のにぎり寿司～煮詰めダレがけ～

イクラの手巻き寿司～寿司醤油で～

北海道産アワビのにぎり寿司～肝醤油がけ～

海峡サーモンのにぎり寿司～寿司醤油で～

本マグロ(中トロ)のにぎり寿司～寿司醤油で～

【留椀】

7種類の魚介類(キンキ・穴子・ボタンエビ・ホッキ・ヒラメ・ホタテ・アワビ)で出汁をとった潮汁～生麩・三つ葉入り～

【デザート&コーヒー・紅茶】

わらび餅の抹茶大福～ピスタチオ餡とイチゴのムース～

梅酒風味のなめらかフロマージュ

みたらしバニラアイスクリーム

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“クッキー”(アーモンドをブレンドして焼き立てのキャラメルクッキーをイメージした甘い香りの紅茶)