

西洋ハイカラ料理
函館銀座軒
＜2023春のディナーコース＞

大正ロマンと平成・令和モダンをつなぐ
夜の函館西洋料理

【食前酒】

紅茶をベースにしたオリジナルカクテル「一陽来復」

【西洋“OTUKURI”前菜】

＜“道南の春”をテーマにした前菜6種盛り＞

北海道最南端の松前白神岬／炙り中トロマグロ～赤ワイン風味の醤油ジュレがけ、西洋わさび風味のムースと共に～
函館五稜郭祭／ホッキの桜ポン酢マリネ～ルッコラ&ディル(ハーブの一種)と穂紫蘇(紫蘇の花穂)のクスクス添え～
鹿部えびつぶ祭り／甘エビとツブ貝～大葉&梅の和風ジェノベーゼソースがけ～
津軽海峡と西洋農業発祥の地・七飯の協奏曲／炙りサクラマスのスモーク菜園仕立て～サフラン風味の白醤油で～
江戸時代からニシン漁が盛んになった春の函館湾／洋風メニシン&山菜(ウド・わらび・ごごみ)の昆布メマリネ
カニ飯が有名な長万部／煮ズワイガニ&ウニ・姫竹の冷製茶碗蒸し～キャビアのせ～

【パン&バター】

キャロットロール～北海道産バター or 燻製バター or ずんだジャムをつけて～
プティミッシュ～北海道産バター or 燻製バター or ずんだジャムをつけて～
※「プティミッシュ」…ライ麦と石臼挽き小麦粉をブレンドしたパン

【温菜】

＜昔懐かしのミックスフライ盛り合わせ＞
ホタテ イカ ボタンエビ
自家製コールスローサラダ
大正10年誕生「ブルドッグソース」 シェフ特製タルタルソース

【煮込み料理】

銀座軒謹製 牛タンシチュー

【お口直し】

カシスのグラニテ&梅酒・木苺のサングリア～パフェ仕立て～

【メイン料理】

仔牛フィレ肉&アスパラガスのロースト
～行者ニンニクのピューレ、ふきのとうのブルーブランソース(白ワインを使ったバターソース)、生ハムの泡ソースで～

【デザート】

イチゴムース&ピスタチオ餡の餅クレープ包み～バラと宇治抹茶の香り～
杏仁豆腐のアイスクリーム～黒蜜添え～

【紅茶&コーヒー・小菓子】

銀座軒特製「ロイヤルミルクティー」(温・冷) または
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(ダーズリン・アールグレイ)