

Wine&Sushi会席 Blue Seasons

<2023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NY流SUSHI会席

【食前酒】

「時計の下で会いましょう」で知られるN.Y.グランドセントラル駅の時計はオパール製…創作カクテル「オパール☆スター」

【前菜】

「春の函館」「春の函館」をテーマにした“WASHOKU前菜6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。

八幡坂から見る函館夜景を題材にして創作…オマール海老&そら豆入りビスク風茶碗蒸し～イカ墨チュイルの夜景仕立て～
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
函館から米国へ渡った新島襄は同志社大学の設立者。京料理をアレンジ…生麩の炙り焼き～和風ジェノベーゼソース味～
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…イカの塩辛入りじゃがバターコロッケ
青函連絡船記念館摩周丸にあやかって…サクラマス&タケノコ・新タマネギのロールキャベツ～木の芽味噌ソースがけ～
函館公園は桜と新緑を楽しめる函館を代表するお花見スポット…エンドウ豆の自家製胡麻豆腐～桜風味の銀餡ソース添え～

【OTSUKURI】

函館産イカ～ふきのとう泡ソースで～
噴火湾産ホタテの炙り～自家製煎り酒で～
海峡サーモンの燻製～さくらんぼソースで～
噴火湾産アイナメの活〆～山椒赤ワインソースで～
噴火湾産ツブ貝～土佐醤油で～

【進肴】

函館と縁の深い国の“フィンガーフード”／フランス編…スモークサーモン&キャビアのシュー・サレ～味噌サワークリームで～

【中皿】

<ナイフ&フォークで食べる「和風フレンチ魚介料理」>
春告魚“噴火湾産メバル”のポワレ～春に咲く花“黄色のミモザ(アカシア)”仕立て～
～トマトのエスプーマソース・オランダーズソース・わさび風味の菜の花ソースで～

【SUSHIと寿司】

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
<SUSHI Nouvelle Cuisine(前半4カン) VS ザ・寿司(後半4カン) 食べ比べ>

函館産炙りキンキのにぎり寿司～山わさび・芽ネギをトッピング。スタチボン酢がけ～
噴火湾産ホッキのにぎり寿司～燻製醤油&ニンニク七味がけ～
函館産ニシン(シェリービネガー)のにぎり寿司～ウドの甘酢漬け・黒胡椒おろしをトッピング。海峡塩がけ～
北海道産シマエビ(吟醸酒洗い)のにぎり寿司～大葉パン粉をトッピング。梅酒の泡がけ～
北海道産アワビのにぎり寿司～肝醤油がけ～
青森県産穴子(白焼き)のにぎり寿司～煮詰めダレがけ～
北海道産ズワイガニの手巻き寿司～カニ酢ジュレがけ～
マグロ(中トロ)のにぎり寿司～煮切り醤油がけ～

【留椀】

5種類の魚介類(キンキ・穴子・北海道産シマエビ・ヒラメ・ホッキ)で出汁をとった潮汁～ハマグリ入り～

【デザート&コーヒー・紅茶・デザートドリンク】

<ニューヨークの人気観光スポットをモチーフとした創作スイーツ>
春のセントラルパークは桜と新緑が美しい憩いの公園…うぐいす豆入り「桜のニューヨーク・チーズケーキ」
自由の女神が右手に持つ“たいまつ”は移民の自由と希望を表す…自由と希望を掴むアメリカンドリーム・アイスクリーム
ブルックリン橋には鍵を使って永遠の愛を誓う Love Lock という風習がありました…ラズベリー&リンゴのラブ・ロックムース
キングコングが登ったことで有名なエンパイアステートビル…ゴリラの好物で作った「バナナ&ピスタチオのブリュレ」
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) または
ニューヨークの音楽と言えばジャズ。トリオ(三重奏)とは3人編成バンド…三層に重ねた飲むスイーツ「オペラ・ラテ」

料理長／村上昇 伊藤良佑