

Wine&Sushi会席

Blue Seasons

<ディナーコース(一例)>

青函の旬魚を楽しむ“スタイリッシュ”な夜の寿司会席

【食前酒】

夏のN.Y.“タイムズスクエア”をモチーフにしたオレンジカクテル「カーテン・コール」

【先付】

焼き穴子&無花果(イチジク)の洋風茶碗蒸し〜梅&大葉のオランダーズソースがけ〜

【前菜】

「夏の函館」をテーマにした“WASYOKU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。

函館港の夜空に打ち上がる花火…ホッキ&とうきび・赤パプリカの「尺玉花火のあられ揚げ」

津軽海峡の夏の風物詩“イカ釣り船の漁火”…白桃ソースの「イカの冷製カッペリーニ〜漁火イクラのせ〜」

函館夜景には“表夜景”と“裏夜景”あり。函館は“イカの町”&“ブリの町”。「ブリの赤ワイン照り焼き」

夏、“函館競馬”開催。青空の下、赤いビールで乾杯!…「フルーツトマトのガスパチョ〜タコのうま煮のせ〜」

緑あふれる五稜郭は五芒星の形をした西洋城郭…「星形オクラ&モッツアレラチーズの和風カプレーゼ」

立待岬では“ハマナス(浜茄子)”が咲き誇る…「アイナメ&茄子の昆布メカルパッチョ〜浜茄子ピンクソースで〜」

【OTSUKURI】

噴火湾産ツブ貝〜自家製煎り酒で〜 北海道産ズワイガニ〜ひとロカニ味噌テリーヌのせ〜

青森県産アジのレモン炙〜フルーツソルトで〜

手作り熟成マグロ〜土佐醤油&わさびで〜 北海道産八角(ハッカク)〜土佐醤油&わさびで〜

【進肴】

手でつまんでお召し上がり下さい。「ひとロ毛ガニ最中」

【強肴】

<海鮮しゃぶしゃぶ「金銀対決」>

金代表「キンキ」VS 銀代表「銀王」

※「キンキのしゃぶしゃぶ」は、料理長特製ポン酢をつけてお召し上がり下さい。

※「銀王のしゃぶしゃぶ」は、自家製ブルーブランソース(白ワインバターソース)でお召し上がり下さい。

【ザ・寿司】

函館産ヒラメ 噴火湾産ホッキ 青森県産カンパチ

北海道産ボタンエビ 青森県産メサバ 函館産アワビ

トロ ウニ 料理長特製カステラ風玉子焼き

※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

【留椀】

5種類の魚介類(キンキ・ヒラメ・海老・ホッキ・穴子)で出汁をとった潮汁

【デザート&コーヒー・紅茶】

テーマ「ニューヨーク風抹茶あんみつ」

抹茶と純米吟醸酒「郷宝(ごっほう)」(道南地方で35年ぶりに誕生した酒蔵「箱館醸蔵」製造の日本酒)のムース&

フランス生まれの新感覚アイス「黒豆&ピスタチオ入りヌガーグラスセ」

〜カスタード風味のアングレーズソース&黒蜜ブランデーソースで〜

賞味期限は30分!夏限定の幻のスイーツ?「デコポンの水信玄餅」 パッションフルーツのシャーベット

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

特製「ミントの泡と季節果実の自家製サンテリア」(ノンアルコール)