

西洋ハイカラ料理  
**函館銀座軒**  
＜2024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函館西洋料理

【食前酒】 *Apéritif*

道南の様々な色彩に満ちた美しい春を表現したオリジナルカクテル「桃紅柳緑」  
～奥尻島産白ワイン・北海道産スパークリングワイン・みかん・さくらんぼゼリー～

【先付】 *Amuse*

＜野口観光創業 60 周年記念メニュー＞

KANREKI～塩黒豆のフィナンシェ&温玉グラス・祝いのガレット～  
儂く淡いハーブ茶の泡と共に

【冷菜】 *Otsukuri Salade fruits mer*

＜“道南の春”をテーマにした海の幸＞  
津軽海峡／海峡サーモン 噴火湾／ホッキ 鹿部／北海シマエビ  
上ノ国／ヒラメ 函館／マグロ  
～自家製煎り酒の泡、ウド&透明醤油のわさび風味ピューレと共に～

【温菜】 *Entrée chaude*

＜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 年誕生の「ブルドッグソース」 シェフ特製タルタルソース

【パン】 *Pain*

クッペ(フランス語で「切られた」という意味の名前をもつハードパンの一種) キャロットロール  
自家製バニラバター 自家製生テリース・ド・フロマージュ 自家製リエット

【魚料理】 *Poisson*

春告魚“メバル”のパンペルデュ(フレンチトースト)と山菜&和出汁の焼きサフランリゾット  
菜の花&緑茶のスープ～お茶漬け風～

【肉料理】 *Viande*

＜銀座軒謹製＞牛タンシチュー  
仔牛フィレ肉の低温ロースト  
～セロリ&緑胡椒風味の白ワインソース・仔牛のジュ(出汁)で～  
姫竹・そら豆・行者ニンニクのロースト添え

【デザート】 *Dessert*

春色オペラ～桜のグラサージュ(艶出しのチョコレートのソース)がけ～  
さくらんぼ&ホワイトショコラのガナッシュ ピスタチオのビスキュイ(抹茶風味) フロマージュクリーム  
フキのチュイール&新ゴボウのアイスクリーム～木苺のクーリ(ピューレ状のソース)、練乳&ずんだソースで～

【紅茶&コーヒー】 *Cafe*

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)

*chef N. Murakami*