

西洋ハイカラ料理  
**函館銀座軒**  
＜ディナーコース(一例)＞

大正ロマンと平成モダンをつなぐ  
夜の函館西洋料理

**【食前酒】☆大正ロマン**

夏のオリジナルカクテル「涼夏」

**【前菜】☆平成モダン**

テーマ“函館・道南と夏の情景”

～津軽海峡の朝風～スルメイカとキャビアのブリュノワーズ

～噴火湾の夏祭り～水蛸と夏野菜のラタトゥイユ

～函館山の白夜～白桃ムースとクミンのクスクス。リードヴォーと共に

～北斗の仲夏～ガスパチョのマシュマロと若葉（プティベール）のサラダ

～北海道の朝涼み～スイカの泡菜。ココナッツと八角の香り

～七飯のルーナサ（太陽の恵み）～毛蟹&とうもろこしのロワイヤル

**【温菜】☆大正ロマン**

＜昔懐かしのミックスフライ盛り合わせ(4種)＞

ポタンエビ

青森県産ホタテ

噴火湾産イカ

噴火湾産アイナメ（梅&大葉）

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」 特製タルタルソース

**【パン&バター】☆平成モダン**

プティ・ポワン（小麦だけのパン）

コンプレ・ノア（クルミ入り全粒粉のパン）

北海道バター 燻製バター

フォアグラとクリームチーズのパテ（オレンジ風味）

**【お料理】☆平成モダン**

北海道産仔羊肩ロース肉の低温ロースト 草原と潮風の香りと共に

ポワブラードソース

**【お口直し】☆平成モダン**

2種メロンの冷製スープ。実山椒&生姜風味

**【お肉料理】☆大正ロマン**

赤ワインで6時間煮込んだ銀座軒特製「大沼牛のビーフシチュー」

七飯産「大沼牛」使用

**【デザート】☆平成モダン+大正ロマン**

(温) 焼きパイナップルとフロマージュのグラチネ

(冷) 夏果実のフルーツテリーヌ メープルと酒粕のソース 杏仁霜と薔薇のグラス添え

**【紅茶&コーヒー】☆平成モダン**

銀座軒特製「アイスロイヤルミルクティー」

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)

シェフ 村上 昇