

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

秋のオリジナルカクテル「秋華」

【前菜】☆平成モダン

テーマ“秋の北海道の情景”

～松岡庭園の紅葉～紅玉とフロマージュブランのベイクドチーズケーキ仕立て
～函館グルメフェスタ～北海道産豚肩ロースの自家製生ハム
～北斗の秋麗～オリーブとヘーゼルナッツの炭化。マイクロリーフと秋野菜のサラダ添え
～七飯の晩秋～キノコとのムースとエノキ茸のジュレ
～根室の海祭～軽く燻製したサンマの炙り焼きと蓮根のエチューベ。トリュフ風味
～北の収穫祭ワインカーニバル～枯れ木に見立てたゴボウのフリット&の赤ワイン煮

【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)＞

ボタンエビ 青森県産ホタテ

噴火湾産イカ カマンベールチーズ

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

ハニーソイ (豆乳とはちみつのパン)

コンプレ・ノア(クルミのパン)

北海道バター 燻製バター

焼き茄子&酒粕とマグロのリエット

【煮込み料理】☆大正ロマン

銀座軒特製ビーフシチュー

牛タン&牛ほほ肉入りカイエット (フランス伝統のハンバーグ)

【お口直し】☆平成モダン

洋梨のスフェリフィケーション (バニラ風味) とフランボワーズの泡と共に

【お肉料理】☆平成モダン

滝川産鴨胸肉のロースト マスカット&無花果とナススタチウム (金蓮花) のサラダ

～巨峰&ゴルゴンゾーラのソース～

【デザート】☆平成モダン+大正ロマン

(温) 林檎とさつま芋のパイ包み焼き～紅茶のアングリーズソース～

(冷) 和栗のモンブラン 秋風

【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

紅茶(ダージリン・アールグレイ)

シェフ 村上 昇