

西洋ハイカラ料理
函館銀座軒
＜ディナーコース(一例)＞

大正ロマンと令和モダンをつなぐ
夜の函館西洋料理

【食前酒】☆大正ロマン

春のオリジナルカクテル「開花」

【前菜】☆令和モダン

テーマ “春の訪れ五重奏”

“朧月” ……フォアグラ&焼きタケノコのコンフィ〜マデラソース。うずら卵のポーチドエッグと共に〜
“初花” ……サクラムスのミキュイ(「半生」という意味のフランス料理の低温調理法)〜ウドとサフランのミモザ風〜
“春潮” ……燻製したニシンのマリネ&春野菜のサラダ
“春の土” ……ホワイトアスパラのソテー〜トリュフの香り〜
“流氷” ……バタフライピー(東南アジア原産のマメ科の植物。花の形が蝶々に似ている)のジュレ&トマトのムース

【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

アスパラ生ハム巻き

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」 シェフ特製タルタルソース

【パン&バター】☆令和モダン

プティ・ブラン(少量の砂糖とバターを使用した、ソフトな食感のパン)

ハニーソイ(ハチミツ入り豆乳パン)

北海道バター 燻製バター

鴨のリエット(保存食として生み出されたフランス料理。豚肉で作るのが一般的)

【お魚料理】☆令和モダン

春告魚「メバル」の網焼き&春野菜のブレゼ(フランス料理を代表的する調理法のひとつ。蒸し煮)

ハマグリ&ふきのとうのソース

【お口直し】☆令和モダン

残雪(カルピス)と桜(桜の花)と新緑(ディル。ヨーロッパではポピュラーなハーブ)のグラニテ

【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】☆令和モダン+大正ロマン

(温) 桜桃とフランボワーズのブリュレ〜タイム風味のアングレーズソース〜

(冷) 抹茶とフルーツフレーバーティーのムース〜ヘーゼルナッツ&ウイキョウのグラス(ハーブの一種)添え〜
ガレット・ブルトンヌ(サクサクとした食感とバターの風味香る厚焼きサブレ。「ブルトンヌ」はブルターニュ風の意味)

【紅茶&コーヒー】☆令和モダン

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(ダージリン・アールグレイ)