

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】

N.Y.の“メトロポリタン美術館”が登場する映画をモチーフにしたオリジナルカクテル「オータム・イン・ニューヨーク」

【先付】

サンマの炙り焼き・銀杏・蒸し焼きゴボウ・紅玉リンゴの洋風茶碗蒸し〜トリュフ香るマデイラワインソースがけ〜

【前菜】

「秋の函館」「旬の函館」をテーマにした“WASHOKU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。

函館屈指の観光名所“五稜郭公園”は紅葉も美しい…「干し柿&カボチャ・白インゲン豆の紅葉きんとんパイ」

函館が舞台の映画『草の響き』（斎藤久志監督）が今秋公開（予定）…「よもぎ&くず粉の泡豆腐」

“日本三大夜景の町”函館・長崎・神戸は知る人ぞ知る“バーガーの町”…「ひと口海鮮かき揚げバーガー」

教会散策してみませんか。例えば“函館聖ヨハネ教会”…「巨峰&マスカット・早生みかんのジュレ〜スタンドグラス見立て〜」

函館市の縄文遺跡(大船遺跡&垣ノ島遺跡)が世界文化遺産に登録！…「クジラのたたき&胡桃の素焼き〜黒糖生姜風味〜」

GLAYのTAKUROさんが曲作りをしたことで有名な某イタリアン・カフェ…「キノコ&トマト・カチョカバロのカンツォーネ」

【OTSUKURI】

噴火湾産ホッキの炙り〜特製煎り酒で〜

北海道産マコガレイ〜手作りカボスジュレを包んでいるので、そのまま〜

北海道産サバ〜ザクロ&ミョウガの甘酢漬けをのせて〜

北海道産ボタンエビ〜レモンの塩漬け入りオリーブオイルで〜

津軽海峡マグロの食べ比べ〜熟成マグロ〜土佐醤油&わさびで〜 VS マグロの瞬間スモーク〜自家製ハーブソルトで〜

【進肴】

手でつまんでお召し上がり下さい「ウニのムース&キャビアのエクレア」

【強肴】

<道南産高級魚介類の豪華な共演>

キンキ&アワビの溶岩ステーキ

〜キンキは「アメリカソース」、アワビは「アワビ肝&スダチの焦がしバターソース」で〜

【ザ・寿司】

北海道産ヒラメ 函館産イカ 北海道産ブリ

噴火湾産ホタテ 北海道産甘エビの吟醸洗い 青森県産穴子

自家製イクラの軍艦巻き マグロ(トロ)

利尻昆布の出汁巻き玉子(特産地鶏「青森県シャモロック」の卵使用)

※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・マコガレイ・甘エビ・ホッキ・カニ)で出汁をとった潮汁

【デザート&コーヒー・紅茶】

「ニューヨーク風ぜんざい」

黒蜜きなこプリン ぜんざい風フロマージュスープがけ TOFU白玉

栗&フランボワーズのアイスクリーム

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「スパイシーパンプキンラテ」