

Wine&Sushi会席 Blue Seasons

<2022 春のディナーコース>

青函の旬魚を楽しむスタイリッシュなNY流SUSHI会席

【食前酒】

N.Y.セントラルパークのJ・Fケネディ元大統領夫人の名のついた桜名所をモチーフにしたカクテル「ファーストレディ」

【先付】

ニューヨーカーは“ロブスター”が大好き！…「スモークロブスター&白ワイン(リースリング)の淡雪ムース〜キャビアと共に〜」

【前菜】

「春の函館」「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。

函館ハリストス正教会は1860年に開設…ハリストス(キリスト)の食生活を想像して作った「いちじくカナッペ」

函館ゆかりの土方歳三(新撰組副長)の好物は沢庵だった…「トロたくキュウリ包み巻き〜大葉の泡ソースをのせて〜」

五稜郭公園の桜をデッサンしたら…「炙りサクラマス&ウド・そら豆・ラディッシュのサラダ〜イクラ添え〜」

函館ロケ映画『海炭市叙景』の海炭市は函館市のこと。昔はイカの町、今はブリの町…「ブリのみぞれ煮〜梅風味〜」

函館山からの夜景を数の子で表現…「子持ち昆布&ゴボウ・ニンジン」の松前漬けが入った「ニューヨーク・ロール」

函館には昭和レトロな喫茶店&カフェがたくさん！デザートじゃない「令和のプリン・ア・ラ・モード」

【OTSUKURI】

函館産イカ〜セリの泡ソースで〜

噴火湾産ホタテの炙り〜三つ葉の煎り酒で〜

海峽サーモンの燻製〜さくらんぼソースで〜

噴火湾産活アイナメ〜山椒赤ワインソースで〜

噴火湾産ツブ貝〜行者ニンニク醤油で〜

【進肴】

函館と縁の深い国の料理シリーズ/フランス編…仏マクロン大統領に捧げる「ハマグリ」の赤ワイン煮入りひとロマカロン」

【強肴】

北海道産キンキ(正式名称「キチジ」)のしゃぶしゃぶ

〜自家製おろしポン酢・梅酒のブルブランソース(白いバターソース)・手作りの食べるラー油で〜

※最初に“オリーブオイル&レモン出汁のスープ”をお召し上がりいただき、その後、しゃぶしゃぶをお楽しみ下さい。

【ザ・SUSHI】

函館産ヒラメ〜ドライトマト&ハーブ塩(フランス産)で〜 噴火湾産ホッキ〜燻製オイル醤油で〜

北海シマエビの吟醸洗い〜エビ&白醤油入りオリーブオイルで〜

北海道産ニシンのシェリービネガー酢〜早摘みオリーブオイル&フィンガーライムで〜

北海道産アワビ〜肝醤油で〜 青森県産穴子〜煮詰めダレ(赤ワイン風味)で〜

北海道産イクラの軍艦巻き〜そのまま〜 マグロ(赤身)〜煮切り醤油で〜

弱火で1時間半かけて焼き上げた料理長こだわりの玉子焼き

※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

【留碗】

5種類の魚介類(キンキ・穴子・北海シマエビ・ヒラメ・ホッキ)で出汁をとった潮汁

【デザート&ノンアルコールドリンク・コーヒー・紅茶】

アメリカ人はアイスクリーム&ポップコーンが大好き…「ルビーチョコアイス&キャラメルポップコーンのNYスタイルパフェ」

NYで抹茶ブームが止まらない！ニューヨーカーもきつと喜ぶ♪「抹茶のミルクレープ」※ミルクレープは日本発祥のスイーツ

日本で初めて“レモネード”を持ち込んだのは函館ゆかりのペリー提督…「レモン風味のニューヨークチーズケーキ」

ニューヨークで流行中の“餅+クッキー”「モッキー」を日本流にアレンジした「春の3色モッキー(桜・抹茶・柚子)」

スイーツに合う春のノンアルコールペアリングドリンク「白桃&緑茶のマティーニ〜ローズマリーの香り〜」

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)