

西洋ハイカラ料理
函館銀座軒
〈2022 春のディナーコース〉

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】☆令和モダン

春のオリジナルカクテル「陽光」

【前菜】☆令和モダン

フォアグラとオレンジの和カロン

リードヴォーとルッコラ&ディルのクスクス 塩漬けした桜と共に

鴨の生ハムとカリフラワーのムース バジルの泡と共に

サクラマスの燻製と春野菜&トマトのゼリー・サフランピュレ&独活ピュレのミモザ風
(ウド、クレソン、ラディッシュ・アンディーブ)

白アスパラガスのプリンと緑アスパラガスのブルーテ トリュフ風味

森町産ベーコンとフロマージュのタルト

アーモンドとはちみつ&ホワイトブルーチーズ

【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)＞

北海道産ボタンエビ 噴火湾産ホタテ

函館産イカ ウニのクリームコロケ

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

クッペ パン・ラ・ルージュ (赤ワインの香りのパン)

北海道バター 燻製バター

【煮込み料理】☆大正ロマン

銀座軒特製タンシチュー

【お口直し】☆平成モダン

リースリングジュレ&白桃スパークリング

【お肉料理】☆令和モダン

大沼黒牛ロース肉のステーキと山菜の網焼き (タラの芽・姫竹・うるい・そら豆)
蒨の薑&シードルのノルマンディー風&マルシャン・ド・ヴァンソース (酒屋風赤ワインソース)

【デザート】☆平成モダン+大正ロマン

温製 イチゴのクラフティ熱々スープ仕立て

冷製 マスカルポーネ&ダークチェリーのムース〜アールグレイの香り〜

桜の水信玄餅と苺とカルダモンのグラス添え

春色のマンディアン

【紅茶&コーヒー】☆平成モダン

銀座軒特製「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(ダーズリン・アールグレイ)

2022年3月20日(日)

シェフ 村上 昇