

西洋ハイカラ料理  
**函館銀座軒**  
＜2022 夏のディナーコース＞

大正ロマンと平成・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**

夏のオリジナルカクテル「萌黄」

**【前菜】☆令和モダン**

～津軽海峡の朝風～ メアジのタルタルとキュウリのブリュノワーズ

～噴火湾の夏祭り～ 雲丹とキャビアのカッペリーニ

～函館山の朝陽～ マンゴーのムース&リースリングワインのジュレ・鴨の生ハム添え

～道南・夏畑の収穫祭～ 生マッシュマロ（ガスパチョ風味）&マイクロリーフのサラダ

～七飯・西洋式農業発祥の地～ 夏野菜のマリネと田舎風パテ

～函館開港 157 周年港祭り～ イカと生姜のマリネ・プロヴァンス風の塩辛仕立て

～函館の外交・フランス宣教師メルメ・カシオン～ フォアグラのブリュレ

**【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 ミラノ風仔牛のカツレツ

自家製コールスローサラダ

大正 10 年誕生「ブルドッグ・ウスターソース」 タルタルソース

**【パン&バター】☆平成モダン**

プティ・ポアン（小麦とサツマイモペーストのパン） コンプレ・ノア（全粒粉とクルミのパン）

北海道バター 燻製バター イチジク&クルミのクリームチーズ

**【煮込み料理】☆大正ロマン**

銀座軒特製道産牛のタンシチュー

**【お口直し】☆平成モダン**

スイカとカルピスのシャーベット

**【お肉料理】☆令和モダン**

北海道産仔羊の網焼きとアスパラガスのロースト

ブルサン・ポワブル（黒胡椒風味のフロマージュ）添え

仔羊のグレイビーソースとトマト&ハーブのブルノワゼットソース

**【デザート】☆令和モダン**

苫小牧産アサヒメロンのムース&ジュレ グアバソース

ココナッツ&スターアニスのソルベ添え

**【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(ダージリン・アールグレイ)

2022年6月27日(月)

HAKODATE 海峡の風 総料理長 村上 昇