

# Wine&Sushi会席 Blue Seasons

## <2022 夏のディナーコース>

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】

ニューヨーク・マンハッタンの特徴“自由の女神”…はこだてワイン&七飯町産リンゴジュースで作った「BSマンハッタン」

### 【前菜】

「夏の函館」「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。

白い灯台がある恵山岬は“真昆布”の名産地……「昆布出汁の冷製茶碗蒸し～甘エビのタルタル&焼きとうきびのせ～」  
旧函館市公会堂が明治時代に竣工した頃、洋菓子エクレアも作られていた…「カニ味噌クリーム&マンゴーのエクレア」  
函館の夏の風物詩“イカ漁の漁火夜景”…デコポンのオレンジ色で漁火の灯りを表現した「イカ&デコポンの漁火マリネ」  
レトロな市電“箱館ハイカラ號”は赤い車体と黄色の切符がシンボル…「ツブ貝のブルギニオン～赤黄ミルフィーユパイ～」

函館出身の芥川賞作家・辻仁成の代表作『海峡の光』をイメージした「海ぶどう&数の子の白ワインゼリー寄せ」  
函館ゆかりの坂本龍馬の好物はサバ&橙酢(だいたいず)…「橙酢炙りサバのカッペリーニ～白桃のジュレがけ～」

### 【OTSUKURI】

函館産イカ～トマトの泡ソースで～

噴火湾産ホタテの炙り～バジルの洋風煎り酒で～

海峡サーモンの低温コンフィ～ブラッドオレンジソースで～

函館産ヒラメの昆布～サフラン白ワインソースで～

噴火湾産ホッキ～ニンニク醤油で～

### 【進肴】

函館と縁の深い国の料理シリーズ／アメリカ編…アサリ・エビ・ホタテ・マカロニ入り「クラムチャウダー風NYバーガー」

### 【中皿】

<スプーン&フォークで食べる「和風フレンチ魚介料理」>

噴火湾産クロソイのグリエ&フランス産手長エビのソテー

カツオ出汁と西京味噌で作った“白いブイヤベース”仕立て

～北海道産アサリ蒸し・夏野菜(トマト・オクラ・ヤングコーン)のロースト添え～

### 【ザ・SUSHI】

函館産炙りキンキのにぎり寿司～フランス産ゲランド塩がけ～

噴火湾産ツブ貝のにぎり寿司～アンチョビ醤油がけ～

青森県産アジ(酢)のキュウリ巻き寿司～函館産がごめ昆布入り海峡塩がけ～

吟醸洗い北海シマエビのにぎり寿司～スタチ入り白醤油がけ～

北海道産アワビのにぎり寿司～海苔の佃煮入り肝醤油がけ～

青森県産穴子(白焼き)のにぎり寿司～バルサミコ風味の煮詰めダレがけ～

北海道産毛ガニの手巻き寿司～カニ味噌ガーリックソースがけ～

マグロ(赤身)のにぎり寿司～煮切り醤油がけ～

※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・アワビ・毛ガニ)で出汁をとった潮汁～じゅんさい入り～

### 【デザート&ノンアルコールドリンク・コーヒー・紅茶】

<アメリカで活躍する2022年注目のミュージシャン・俳優・スポーツ選手など4名にフォーカスしたストーリースイーツ>  
今年9月、8年ぶりの来日公演が決定！グラミー賞常連シンガーのレディー・ガガをイメージした「フルーツ・ガガ・パフェ」  
二刀流で活躍中のMLBエンゼルスのおオタニ・ショウヘイ選手…岩手名物ずんだ餅&好物クレープの「二刀流スイーツ」  
世界的に有名な日本人ポップアーティスト・村上隆はPOPな花の作品で有名…「ラズベリー&マンゴーの薔薇ムース」  
映画『ジュラシック・ワールド／新たなる支配者』(7/29公開)の主演はクリス・プラット…「恐竜の卵ごっこつごつ兄弟シュー」  
スイーツに合う夏のノンアルコールペアリングドリンク「パイン&ライチのブルーハワイ～エディブルフラワーを添えて～」

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)

2022年6月27(月)総料理長 村上昇