

# Wine&Sushi会席 Blue Seasons

## <2022 秋のディナーコース>

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】

ニューヨーク近代美術館MoMA所蔵の名作『記憶の固執』(ダリ作)…オリジナルカクテル「ニューヨーク～溶ける時計～」

### 【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。

カトリック元町教会ゆかりのフランス人神父カシオン氏の郷土料理をアレンジ「北海道産ザリガニ&キノコの洋風茶碗蒸し」  
レトロ銭湯“大正湯”に浸かっていきませんか…オマール海老&ポルチーニ茸入り「大正時代のハイカラクリームコロッケ」

函館を代表する紅葉スポット“香雪園”をイメージ…「秋鮭の赤ワイン TERIYAKI&香味野菜3種のサラダ仕立て」  
石川啄木の故郷・岩手県の郷土料理“ひゅうず”を啄木の好物カボチャで作った「カボチャHYUZU～トリュフ風味～」  
“七つ星夜景”と評される城岱スカイライン頂上付近の展望台からの裏夜景…「ブリの七味スパイス焼き～燻製風味～」  
松風町に昭和のヒーロー&正義の味方“月光仮面”の像あり…「金箔入り自家製胡麻豆腐～ウニソースと共に～」

### 【OTSUKURI】

函館産イカ～マイタケの泡ソースで～  
噴火湾産ホタテの炙り～自家製煎り酒で～  
海峡サーモンの燻製～洋ナシソースで～  
噴火湾産アイナメの活め～ミョウガ白ワインソースで～  
噴火湾産ツブ貝～土佐醤油で～

### 【進肴】

函館と縁の深い国の料理シリーズ/イギリス編…「キャビアのドロップ・スコーン(スコティッシュ・パンケーキ)」

### 【中皿】

<ナイフ&フォークで食べる「和風フレンチ魚介料理」>  
和風赤ワインソース&松茸香る「ブルブランソース(白いバターソース)」でいただく  
北海道産メバル&松茸のパイ包み焼き  
～カブのロースト添え～

### 【SUSHIと寿司】

<SUSHI Nouvelle Cuisine&ザ・寿司の食べ比べ>

函館産炙りキンキのにぎり寿司～三つ葉・生姜をトッピング。胡麻風味のフランス産ソルト&塩ボン酢ジュレがけ～  
噴火湾産ホッキのにぎり寿司～ドライなカリカリ梅・葉わさびをトッピング。粉醤油がけ～  
北海道産サンマ(スダチメ)の甘酢大根巻き寿司～辛子明太子・ネギをトッピング。自家製バルサミコ肝ソースがけ～  
北海道産ボタンエビのにぎり寿司～白板昆布・マスカット・みかんエスプーマをトッピング。みかん&白醤油ダレがけ～  
北海道産アワビのにぎり寿司～肝醤油がけ～  
青森県産穴子(白焼き)のにぎり寿司～煮詰めダレがけ～  
北海道産ウニの手巻き寿司～煮切り醤油がけ～  
マグロ(中トロ)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

### 【留肴】

5種類の魚介類(キンキ・ボタンエビ・穴子・アワビ・ヒラメ)で出汁をとった潮汁～焼きしめじ入り～

### 【デザート&コーヒーor 紅茶 or デザートドリンク】

<芸術の秋です…アメリカ・ニューヨークを舞台にした“映画”をモチーフとした創作フィンガースイーツ>

『星の王子 ニューヨークへ行く』☆映画テーマ“真実の愛”の花言葉を持つキンモクセイ…「楊貴妃カクテルアイス最中」  
『プラダを着た悪魔』☆主人公が彼氏に作ってもらった“グリルチーズサンド”をアレンジした「グリルチーズN.Y.サンド」  
『ナイトミュージアム』☆夜になると館内の展示物が動き出す。たとえば恐竜…手でつまんで食べる「T-REXの卵ちゃん」  
『ティファニーで朝食を』☆O・ヘップバーン気分で“ティファニーでスイーツを”…クロワッサン新スイーツ「和クロナッツ」  
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(ダーズリン・アールグレイ) または  
秋のN.Y.セントラルパークが印象的な映画『オータム・イン・ニューヨーク』…デザートドリンク「モンブランほうじ茶ラテ」