

西洋ハイカラ料理  
函館銀座軒

＜2022 秋のディナーコース＞

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】

アプリコットオレンジの紅葉カクテル

【前菜】

「秋の函館・道南」をテーマにした前菜5種盛り

大沼ハロウィンナイト／カボチャのベイクドチーズ

函館グルメフェスタ／駒ヶ岳産豚肩ロースの自家製ハム&自家製マロングラッセ

香雪園の紅葉／キノコムースとエノキダケのジュレ～秋風サラダ～

津軽海峡の秋景色／軽く燻製した秋鮭とレンコンのエチュベ(蒸し焼き)～トリュフ風味～

北の収穫祭&ワインカーニバル／鴨のムース&枯れ木に見立てたゴボウのフリット・赤ワイン煮

【パン&バター】

紅芋パン～サンマのリエットをつけて～

※「リエット」…保存食として生み出されたフランス料理。豚肉で作るのが一般的

はちみつ豆乳パン～北海道産バターor燻製バターをつけて～

【温菜】

＜昔懐かしのミックスフライ盛り合わせ(4種)＞

ボタンエビ 青森県産ホタテ

噴火湾産イカ 本マグロカツ(レア)

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」シェフ特製タルタルソース

【煮込み料理】

銀座軒謹製牛タンシチュー

【お口直し】

洋ナシのシャーベット入りノンアルコールシャンパン～マスカット風味&早生みかんの泡のせ～

【お肉料理】

大沼黒毛和牛フィレ肉の低温ロースト&フランス産フォアグラのムースリーヌ

さつまいものガレットと金蓮花のサラダ添え

ポートワインソース&松茸の焦がしバターソース

【デザート】

安納芋のスイートポテトムース&柿・イチジクのタルト

巨峰のアイスクリーム添え

【紅茶&コーヒー・小菓子】

銀座軒特製「ロイヤルミルクティー」(温・冷)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)

ピスタチオ&クルミのフロランタン

2022年9月30日(金)

HAKODATE 海峡の風 総料理長 村上 昇