

Wine&Sushi会席 Blue Seasons

<2023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SUSHI会席

【食前酒】

600種以上、4000本のバラが咲き誇る夏のニューヨーク植物園…バラのカクテル「ロックフェラー・ローズ・ガーデン」

【先付】

冷製甘エビの真丈&冬瓜・オクラ・長いも・フルーツトマトのマリネ〜かつお出汁とトマトのコンソメジュレがけ〜

【前菜】

「夏の函館」「夏の函館」をテーマにした“WASHOKU前菜5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。

新撰組副長・土方歳三は「天ぷら」を好んで食べていたという…松前産岩海苔の天ぷら〜木古内産「みそぎの塩」で〜

夏の函館山は幻想的な霧夜景が美しい…軽く燻製したミズダコの梅肉和え

北海道最南端の灯台・白神岬灯台(松前町)から眺める津軽海峡は必見です…マグロのユッケ

五稜郭は西洋要塞を模した和洋折衷の要塞…夏野菜(赤黄パプリカ・ズッキーニ)の煮凝り〜メロンのガスパチョと共に〜

毎年8月に開催される「函館港まつり」の名物と言えば“函館いか踊り”…ピリ辛！イカ&もずくの沖漬け

【OTSUKURI】

函館産イカ〜トマト醤油で〜

噴火湾産ホタテの炙り〜自家製煎り酒で〜

海峡サーモン〜スタチ醤油で〜

函館産ヒラメの昆布〆〜燻製醤油で〜

噴火湾産ホッキ〜土佐醤油で〜

【中皿】

<ナイフ&フォークで食べる「和風フレンチ魚介料理」>

アブラコの唐揚げ<夏野菜のサラダ仕立て>

〜焦がしニンニク&アンチョビの自家製ピリ辛ソースで〜

【寿司】

※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

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〜寿司醤油で〜

青森県産メアジのにぎり寿司〜函館産がごめ昆布入り海峡塩がけ〜

毛ガニの手巻き寿司〜カニ味噌醤油がけ〜

真鯛のにぎり寿司〜寿司醤油で〜

北海シマエビ(吟醸酒洗い)のにぎり寿司〜寿司醤油で〜

青森県産穴子(白焼き)のにぎり寿司〜煮詰めダレがけ〜

イクラの手巻き寿司〜寿司醤油で〜

北海道産アワビのにぎり寿司〜肝醤油がけ〜

北海道産ウニの手巻き寿司〜煮切り醤油がけ〜

本マグロ(中トロ)のにぎり寿司〜トリュフ塩がけ〜

本マグロ(赤身)のにぎり寿司〜寿司醤油で〜

【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&コーヒー・紅茶・デザートドリンク】

<ニューヨークをモチーフとした創作スイーツ>

ニューヨークと言えば“チーズケーキ”…北海道産フロマージュの「バイクドチーズケーキ」

ニューヨーカーはチョコレートが大好き…ウォールナッツのタルト・ラ・ショコラ

禁酒法の時代(1920~1933年)に発展したアイスクリーム産業…「函館美鈴」のクッキー入り函館牛乳アイスクリーム

ニューヨークでは、マンハッタンやブルックリンでファーマーズマーケットを開催…夕張メロン&ココナッツのブランマンジェ

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) または

ジャスミングリーンティー〜ミルクフォームの泡と〜

総料理長 村上昇 / 寿司職人 平田崇宏