

西洋ハイカラ料理
函館銀座軒
＜2023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】

オリジナルカクテル「涼風」

【前菜】

＜“道南の夏”をテーマにした前菜7種盛り＞
津軽海峡／軽く燻製した海峡サーモンのカルパッチョ&白桃のコンポート
奥尻／ウニとトウモロコシのムース～キャビアのせ～
せたな／炙りタコと夏野菜のラタトゥイユ
鹿部／甘エビとキュウリ・リンゴのガスパチョ(冷製スープ)
上ノ国／ヒラメとセミドライトマトのマリネ&チーズの冷製茶碗蒸し
函館／イカのプロヴァンス風～塩辛仕立て～
松前／本マグロと焼きナスのプレッセ(テリーヌ)～トリュフ醤油のジュレと共に～

【温菜】

＜昔懐かしのミックスフライ盛り合わせ＞
ホタテ イカ ボタンエビ
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

【パン&バター】

ライスファイン～自家製バニラバター or 自社農園産トマトのコンフィチュールをつけて～
プティブール～自家製バニラバター or 自社農園産トマトのコンフィチュールをつけて～
※「ライスファイン」…小麦粉に米粉をブレンドしたパン

【煮込み料理】

銀座軒謹製 牛タンシチュー

【メイン料理】

北海道産仔羊肉の網焼き
～アンショワードソース(アンチョビとニンニクソース)、ゴルゴンゾーラソースで～
または
本マグロ(中トロ)の網焼き
～西洋わさびの赤ワインソース、緑胡椒のポワヴラードソース(ジビエの出汁に胡椒を効かせたソース)で～

【デザート】

夕張メロンとキャラメリゼしたバナナのムース～ラム酒風味～
～ポートワインソース、ココナッツ&スターアニスのソルベ添え～

【紅茶&コーヒー・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(ダーズリン・アールグレイ)

シェフ 村上 昇