

西洋ハイカラ料理
函館銀座軒
＜冬のディナーコース＞

大正ロマンと平成・令和モダンをつなぐ函館西洋料理

【食前酒】 *Apéritif*

オリジナルカクテル「三寒四温」

二世古酒造の日本酒「えぞの誉」・リンゴ酸純米酒・すりおろしみかんを使用した「冬のサングリア」

【先付】 *Amuse*

生ハム&干し柿のブレッセ(テリーヌ)とパン・ド・エピス(フランス発祥のスパイスパン)

～ニッカウキスキー余市蒸溜所のシングルモルト「余市」の泡で～

【冷菜】 *Otsukuri Salade fruits mer*

＜“道南の冬”をテーマにした海の幸＞

津軽海峡／海峡サーモン 噴火湾／ホッキ 鹿部／北海シマエビ

上ノ国／ヒラメ 函館／ブリ

9種類のサラダ仕立て

～トマト醤油のエスプーマ&洋風煎り酒ジュレと共に～

【パン】 *Pain*

ライスファイン ハチミツ豆乳パン

自家製バニラバター 黒松内生カマンベール 自家製生テリーヌ・ド・フロマージュ 北海道産ハチミツ

【シチュー】 *Ragoût*

銀座軒謹製 牛タンシチュー

【魚料理】 *Poisson*

キンキ&タラバガニの白菜包み

～イクラのせ・カブのコンソメと共に～

【肉料理】 *Viande*

エゾシカロース肉のロースト

～カプチーノ風ポワヴラードソース(エゾシカのだし汁に胡椒を加えたソース)～

焼きリンゴ&さつまいものスイートポテト添え

【デザート】 *Dessert*

ゴボウ&スパイス(砕いた柿の種を使用)・ピスタチオガナッシュのタルト・オ・ショコラ

～生姜風味のアングレーズソース(カスタード風味のソース)～

イチゴのフィナンシェ 箱館醸蔵の日本酒「郷宝」を使用したアイスクリーム

【紅茶&コーヒー】 *Cafe*

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)

chef N. Murakami