

Wine&Sushi会席 Blue Seasons

＜冬のディナーコース＞

青函の旬魚を楽しむスタイリッシュなSUSHI会席

【食前酒】

JR函館駅前広場の冬のイベント“はこだてひかりのガーデン”がモチーフ…オリジナルカクテル「Twinkle “SAKE” Royal」

【先付】

自家製あん肝豆腐～薬味・紅葉おろし・ポン酢餡で～

【前菜】

「冬の函館観光スポット」をテーマにした“WASHOKU前菜3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。

函館山/函館山からは函館の冬夜景が一望できます…タラバガニ&みかんのパン粉焼き～緑茶の香り～

津軽海峡/白神岬灯台から眺める津軽海峡…西京味噌漬けた海峡サーモンのアップルパイ～生姜の香り～

五稜郭/西洋要塞を模した和洋折衷料理…甘エビ&イチゴ・ブリー・ド・モー(チーズの一種)の白和え～トリュフ風の香り～

【お造り】

函館産イカ～土佐醤油で～

本マグロ(赤身)～土佐醤油で～

噴火湾産ホタテの炙り～自家製煎り酒で～

函館産アイナメの薄造り～燻製醤油で～

噴火湾産ツブ貝～土佐醤油 or 自家製煎り酒で～

【天ぷら・茶碗蒸し】

フグの天ぷら

～みそぎの塩(木古内町みそぎ浜の海水から精製した塩)で～

フグの白子の天ぷら

～みそぎの塩(木古内町みそぎ浜の海水から精製した塩)で～

焼きフグの茶碗蒸し

～柚子の泡と共に～

【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～フランス産グラント塩がけ～

噴火湾産ホッキのにぎり寿司～寿司醤油で～

函館産ヒラメのにぎり寿司～特製ポン酢で～

ズワイガニの手巻き寿司～カニ味噌醤油がけ～

メサバのにぎり寿司～柚子塩で～

北海道産ボタンエビ(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～

海峡サーモンのにぎり寿司～寿司醤油で～

本マグロ(中トロ)のにぎり寿司～寿司醤油で～

【留椀】

7種類の魚介類(キンキ・穴子・ボタンエビ・ホッキ・ヒラメ・ホタテ・アワビ)で出汁をとった潮汁～レンコンのつみれ入り～

【デザート&コーヒー・紅茶】

＜ニューヨークをモチーフとした創作スイーツ＞

ニューヨークのマンハッタンでは、ファーマーズマーケットを盛んに開催…イチゴのコンポート

チョコレートが大好きなニューヨーカーに捧げるアイスクリーム…生姜&カシューナッツのチョコレートアイスクリーム

NYを代表するスイーツ「NY風チーズケーキ」を淡雪仕立てに…焼き芋スフレチーズケーキ

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

総料理長 村上 昇