

西洋ハイカラ料理
函館銀座軒
〈2024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函館西洋料理

【食前酒】

大正時代に生まれた飲み物のひとつが「カルピス」※大正 8(1919)年 7 月 7 日に発売
レモンカルピスカクテル

【前菜】

※記載した順番でお召し上がり下さい。
ズワイガニ&ほうれん草のパイ包み焼き
軽く燻製した北海道産トキシラズ&タマネギ・エシャロットのカルパッチョ〜ディル・ピンクペッパーのせ〜
噴火湾産ホタテ卵の自家製カラスミ〜ブルスケッタ仕立て〜
炙りタコ&トマト・ズッキーニ・黄パプリカ入り冷製ラタトゥイユ&カッペリーニ
ウナギ&ナス・オクラ・ニンジン・ヤングコーンの彩りテリーヌ
マンゴー&甘エビ・キュウリの「黄色いガスパチョ」(スペイン発祥の冷製スープ)

【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
ホッケの手作りコロケ
自家製コールスローサラダ
大正 10 年誕生の「ブルドッグソース」 シェフ特製タルタルソース

【パン】

ライスファイン プティブール
自家製バニラバター 自家製リエット

【魚料理】

夏のアクアパッツァ鍋
道南産アイナメ・アサリ・アスパラ・ミニトマト・キャベツ・ポロネギ入り
〜味変(味を変える)調味料の「バジルソース」はお好みで〜

【お口直し】

ラムネのグラニテ

【肉料理】

遠藤シェフ謹製「シャリアピン・ステーキ」
〜七飯町産『大沼牛』ランプ肉を使用〜
マッシュルームのロースト、北海道産男爵いものガレット、スナップエンドウのバターソテー添え

【デザート&紅茶・コーヒー】

〈専属パティシエ特製スイーツ〉
大正時代に生まれたお菓子のひとつが「キャラメル」※大正 2(1913)年に発売…サンマルク(フランスの伝統菓子)
シャンパンジュレ&抹茶のムース〜生け花仕立て〜
北海道メロンのアイスクリーム

銀座軒特製「ロイヤルミルクティー」(温製もしくは冷製) または
北海道で一番古い老舗珈琲店「函館美鈴」の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)

シェフ 遠藤 慎也