

# Wine&Sushi会席 Blue Seasons

## <2024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】

オリジナルカクテル「夏花火～summer fireworks～」

### 【先付】

ひと口フィナンシェ～温泉卵アイスクリームをサンドして～

### 【前菜】

※記載した順番でお召し上がり下さい。

ホタテ入り和風ガスパチョ(スペイン発祥の冷製スープ)～柚子胡椒がアクセント～

ブロッコリー&甘エビ・しらす入り「緑のカッペリーニ」

<季節の「ギョロッケ」シリーズ・夏編>ホッケの手作りコロッケ

鰻&オクラ・枝豆・赤パプリカのN.Y.風テリーヌ

角煮3兄弟～マグロの角煮・タコの角煮・ブリの角煮～

### 【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～

知内町産マコガレイ～土佐醤油 or 自家製煎り酒で～

噴火湾産ツブ貝～抹茶塩で～

### 【天ぷら】

「太白油」を使って、心を込めて揚げました♪

金目鯛の天ぷら～木古内町産『みそぎの塩』で～

アスパラの一本揚げ～木古内町産『みそぎの塩』で～

<生ウニのせ>大葉の天ぷら～木古内町産『みそぎの塩』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

函館産ヒラメのにぎり寿司～特製ポン酢で～

噴火湾産ホッキのにぎり寿司～寿司醤油で～

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～

根室産花咲ガニの軍艦巻き～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～

イクラの軍艦巻き～寿司醤油で～

北海道産アワビのにぎり寿司～肝醤油がけ～

北海道産トキシラズのにぎり寿司～寿司醤油で～

本マグロ(中トロ)のにぎり寿司～寿司醤油で～

### 【留碗】

7種類の魚介類(金目鯛・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

～じゅんさい・三つ葉入り～

### 【デザート&コーヒー・紅茶】

<専属パティシエ特製スイーツ>

道南名物『いかめし』に見立てたイチゴのロールケーキ

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

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

ノンカフェインの玄米コーヒー または 紅茶(ダージリン・アールグレイ)

料理長 遠藤 慎也 / 吉岡 隆哉