

西洋ハイカラ料理  
**函館銀座軒**  
＜2024秋のディナーコース＞

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 12(1923)年、京都でモルトウイスキー蒸留所の建設が始まり、日本で本格的なウイスキー造りが始まった…  
ウイスキーベースの函館“紅葉”カクテル～ポテトチップス添え～

【先付】

道南・森町産カボチャを使用…温かいカボチャのヴルーテ～小さなクルトンを浮かべて～

【前菜】

※記載した順番でお召し上がり下さい。

ウニ入りカレイの刺身ロール～わさびソルト添え～

ブルサンチーズ(フランスの有名チーズメーカー)&ドライイチジクのブルスケッタ～数の子の醤油漬けのせ～

函館サーモン&タマネギ・ブドウピクルスのカルパッチョ～バジルのせ～

＜季節の「ギョロッケ」シリーズ・秋編＞手作りの「サンマイがぐりコロッケ」

甘エビ&リンゴのタルタル～発芽マスタードの種入り～

【温菜】

＜昔懐かしのミックスフライ盛り合わせ＞

噴火湾産ホタテのフライ 函館産真イカのフライ

北海道産ポタンエビのフライ

北海道産秋鮭のフライ

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】

パン・オ・ルージュ プティブール

バニラバター リエット

【魚料理】

秋のブイヤベース

キンキ・ズワイガニ・アサリ・イカ・ミニトマト・タマネギ・ブロッコリー入り

～味変(味を変える)調味料の「自家製レイユソース(南仏生まれの辛味ソース)」はお好みで～

【お口直し】

和梨のグラニテ～最初はそのまま、最後は地元産『ハコダテニキテクダサイダー』をかけて～

【肉料理】

ジビエの季節が到来！

北海道の至宝“エゾシカ肉”は高タンパク・低脂質・低カロリーで鉄分も豊富なジビエ肉

遠藤シェフ謹製「エゾシカ肉(ロース)のポワレ」

～ポワヴレードソース(赤ワイン&黒胡椒のソース)・ベアルネーズソース(バター&卵黄のソース) で～

道南・厚沢部町産さつまいも『黄金千貫』のキャラメリゼ、ゴボウのチュイール、モロッコインゲンのソテー添え

【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、大正 12(1923)年に発売された“ビスケット”…ビスケットのテリーヌ

グラススイーツ…ラ・フランスのムース 抹茶のアイスクリーム

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(ダーズリン・アールグレイ)

シェフ 遠藤 慎也