

Wine&Sushi会席 Blue Seasons

<2024秋のディナーコース>

青函の旬魚を楽しむスタイリッシュなSUSHI会席

【食前酒】

“函館公園の紅葉”をテーマにしたオリジナルカクテル「函館物語～秋～」

【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。

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～
＜季節の「ギョロッケ」シリーズ・秋編＞手作りの「サンまいがぐりコロッケ」
北海道産タコ&タマネギ・ブドウピクルスのカルパッチョ～バジルのせ～
ウニ入りカレイの刺身ロール～わさびソルト添え～
甘エビ&リンゴのタルタル～発芽マスタードの種入り～

【お造り】

噴火湾産ホタテの炙り～自家製煎り酒で～
函館産真イカ～イカ刺し専用醤油&おろし生姜で～
函館産青ツブの殻盛り～がごめ昆布醤油&わさびで～
津軽海峡産本マグロ(赤身)～わさび味噌で～
菊花&ほうれん草のお浸し

【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～『トリュフ塩』で～
道南・厚沢部町産マイタケの天ぷら～木古内町産『みそぎの塩』で～
北海道産秋鮭の天ぷら～自家製『赤紫蘇の塩』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～

【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～特製ポン酢がけ～
噴火湾産ホッキのにぎり寿司～寿司醤油がけ～
メサバのにぎり寿司～柚子塩がけ～
北海道産ボタンエビ(吟醸酒洗い)のにぎり寿司～寿司醤油がけ～
北海道産ズワイガニの軍艦巻き～寿司醤油がけ～
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～寿司醤油がけ～
北海道産アワビのにぎり寿司～肝醤油がけ～
青森県産『海峡サーモン』のにぎり寿司～寿司醤油がけ～
本マグロ(中トロ)のにぎり寿司～寿司醤油がけ～

【留椀】

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～焼きしめじ・白髪ネギ入り～

【デザート&コーヒー・紅茶】

<専属パティシエ特製スイーツ>

ニューヨーク“メトロポリタン美術館”に展示されているフェルメールの作品から着想を得た「キャビネット・プディング」
ガラススイーツ…ラ・フランスのムース 抹茶のアイスクリーム

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
自家製デトックスウォーター または 紅茶(ダーズリン・アールグレイ)

料理長 遠藤 慎也 / 吉岡 隆哉