

西洋ハイカラ料理
函館銀座軒
＜冬のディナーコース＞

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】

それまで、甘酒は米、米麴で作っていたが、酒粕と砂糖を濾して作るやり方に変わったのが大正時代
甘酒カクテル「雪あかり」～柚子風味～

【先付】

カリフラワーのポタージュ
～ベビーリーフ・ラディッシュ・ブロッコリースプラウト・粉チーズ添え～

【前菜】

※記載した順番でお召し上がり下さい。
ブリの生ハム&ほうれん草のラビオリ風チーズ餃子
北海道産フグ&タマネギ・リンゴのカルパッチョ～ポン酢ジュレのせ～
手作りの「干しダラコロッケ」
北海道産ベニズワイガニのひと口カッペリーニ～カニみそトマトクリーム味～
甘エビ&キウイ・アボカドのイタリアンフルーツパフェ

【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
北海道産ボタンエビのフライ
北海道産アンコウのフライ
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 自家製塩麴レモン

【パン】

デュラムファイン プティブール
北海道バニラバター リエット

【魚料理】

北海道産ホタテ&鯛で作った
フランス・リヨンの郷土料理「クネル」

【お口直し】

みかんのグラニテ
～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】

北海道産牛肉を使用した
牛ヒレ肉のパイ包み焼き
～赤ワインソースで～

【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“ミルクチョコレート”…『森永ミルクチョコレート』を使った「ザッハトルテ」
グラススイーツ…オレンジムース
イチゴのアイスクリーム

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