

西洋ハイカラ料理
函館銀座軒

<2025春のディナーコース>

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】

1916(大正5)年、『三ツ矢サイダー』が商標登録されました…
“五稜郭公園の桜”をイメージ…三ツ矢サイダーで作った春カクテル「SAKURA-MAU」
～途中で赤紫蘇ジュース(別添え)を入れて、味の変化をお楽しみ下さい～

【先付】

ホタテ&メバルの出汁+野菜のブイヨンで作りました
北海道産ホタテのア・ラ・ナージュ～菜の花・タマネギ・セロリ・赤パプリカ入り～

【前菜】

※記載した順番でお召し上がり下さい。
手作りの「ブリの照り焼きコロッケ」～バジルマヨネーズ、ラズベリー&カニ味噌ソースをつけて～
北海道産ズワイガニ&春キャベツのアジアン春巻き～ニョクマム、ラズベリー&カニ味噌ソースをつけて～
青森リンゴ&モッツアレラチーズの真鯛ロール～自家製昆布塩をつけて～
甘エビ&ミニトマト・グレープフルーツのソルティドッグ風カクテル～グレープフルーツのピールのせ～
北海道産ソイ&タマネギ・キウイのカルパッチョ～塩ポン酢ジュレのせ～

【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
北海道産サクラマスのフライ
～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、自家製塩麹レモンはお好みで～
コールスローサラダ

【パン】

ハニーソイ	プティブル	くるみ全粒粉パン
エクストラバージンオリーブオイル	自家製リエット	北海道燻製バター

【魚料理】

ふきのとう焦がしバターソースでいただく
春告げ魚「メバル」(北海道産)のロースト
～アスパラ&タケノコ・トマトのソテー添え～

【お口直し】

イチゴのグラニテ
～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】

地元「はこだてわいん」産赤ワイン&タマネギ・セロリ・ニンジン・ハーブで24時間漬けて込んで仕上げました
北海道産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
～フランス風平打ちパスタ「ヌイユ」、茹でブロッコリー、茹でニンジン添え～

【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”…『森永ミルクキャラメル』を使った「フレンチショートケーキ」
グラススイーツ…ラズベリーのクレームダンジュ 桜のアイスクリーム

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 / 岩館 寿麿