

Wine&Sushi会席 Blue Seasons

＜2025春のディナーコース＞

青函の旬魚を楽しむスタイリッシュなSUSHI会席

【食前酒】

“五稜郭公園の桜”をテーマにしたカクテル「函館＜春＞物語」

【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。
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〜
北海道産ズワイガニ&春キャベツのアジアン春巻き〜ニョクナムをつけて〜
青森リンゴ&モッツァレラチーズの真鯛ロール〜自家製昆布塩をつけて〜
手作りの「ブリの照り焼きコロッケ」

【お造り】

噴火湾産ホタテの殻盛り〜自家製煎り酒で〜
函館産真イカの刺身〜イカ刺し専用醤油&おろし生姜で〜
北海道産メバルの焼き霜造り〜レモン塩で〜
津軽海峡産本マグロ(赤身)の刺身〜わさび味噌で〜
お口直し…菜の花&ラディッシュ・黄パプリカの甘夏酢ピクルス

【天ぷら】

『太白ごま油』と『太香ごま油』のブレンド油を使って、心を込めて揚げました♪
金目鯛の天ぷら〜岩塩で〜
細竹(姫竹)の天ぷら〜梅おかか〜
北海道産サクラマス(木)の天ぷら〜木の芽塩で〜

【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〜

【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
噴火湾産ホッキのにぎり寿司(白シャリ使用)〜寿司醤油がけ〜
函館産ヒラメのにぎり寿司(赤シャリ使用)〜特製ポン酢がけ〜
メサバのにぎり寿司(白シャリ使用)〜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(赤シャリ使用)〜寿司醤油がけ〜
北海道産ズワイガニの軍艦巻き(白シャリ使用)〜寿司醤油がけ〜
青森県産穴子(白焼き)のにぎり寿司(赤シャリ使用)〜煮詰めダレがけ〜
北海道産アワビのにぎり寿司(白シャリ使用)〜肝醤油がけ〜
イクラの軍艦巻き(赤シャリ使用)〜寿司醤油がけ〜
北海道産ニシンのにぎり寿司(白シャリ使用)〜寿司醤油がけ〜
本マグロ(中トロ)のにぎり寿司(赤シャリ使用)〜寿司醤油がけ〜

【留挽】

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〜焼きカブ・ほうれん草入り〜

【デザート&コーヒー・紅茶】

ニューヨークの桜スポット「セントラルパーク」の「チェリーヒル」…アメリカの定番お菓子「チェリーパイ〜桜風味〜」
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
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(ダージリン・アールグレイ)

料理長 中村 学／吉岡 隆哉／船水 柊輝