

# Wine & Sushi会席 Blue Seasons

## <2025夏のディナーコース>

青函の旬魚を楽しむスタイリッシュなSUSHI会席

### 【食前酒】

“立待岬から眺める青森県・下北半島”をテーマにしたオリジナルカクテル「函館<夏>物語」  
青森県の酒『陸奥八仙』&函館塩レモンサワーを使用。別添えの赤紫蘇バタフライピーを入れ、かき混ぜてからお飲み下さい。

### 【先付】

函館の黄色ミニトマト“アイコ”を使った黄色いガスパチョ

### 【前菜】

※記載した順番でお召し上がり下さい。

“甘エビのタルタル”がのったほうれん草 & スイカのババロア

クリームチーズで作ったイタリアンカステラ～塩昆布・枝豆・ニンジン入り～

北海道産アイナメ&青パパイヤ・ミョウガの中華風カルパッチョ～クラッシュカシューナッツのせ～

マグロのレアカツサンド<ブルスケッタスタイル>～自家製ツナトマトソースがけ～

北海道産ホッケのちゃんちゃん焼きグラタン～ホッケ・じゃがいも・タマネギ入り～

### 【OTSUKURI】

夏の漁火(津軽海峡のイカ釣り漁船)がモチーフ…函館産真イカ&じゅんさいの“漁火そうめん”

塩をつけて食べ比べ！どっちが“活ホタテ”でSHOW

函館は昆布生産量が日本一！鯛(青森県産)の函館産昆布(『真昆布』)～土佐酢ジュレがけ。キュウリ&ワカメと共に～

わさび味噌で味付けしました…マグロのタルタルステーキ風＊津軽海峡産本マグロ(赤身)使用

北島三郎さんの出身地は道南・知内町。知内町産の特産品を使ったマコガレイの刺身～特製ニラ醤油で～

お口直し…手作りのトコロテン～めんつゆ+おろし生姜で～＊道南・松前町産天草を使用

### 【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♪

アスパラの一本揚げ～塩コショウで～

北海シマエビの天ぷら～藻塩で～

金目鯛の天ぷら～ミックスナッツ塩で～

### 【お口直し】

レモンのグラニテ～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“ふつくりんこ”+道産“ななつぼし”+青森県産“青天の霹靂”的オリジナルブレンド米を使用

噴火湾産ホッキの握り寿司(白酢使用)～寿司醤油がけ～

函館産ヒラメの握り寿司(赤酢使用)～特製ポン酢がけ～

＊サバの握り寿司(白酢使用)～柚子塩がけ～

北海道産ボタンエビ(吟醸酒洗い)の握り寿司(赤酢使用)～寿司醤油がけ～

北海道産ズワイガニの軍艦巻き(白酢使用)～寿司醤油がけ～

青森県産穴子(白焼き)の握り寿司(赤酢使用)～煮詰めダレがけ～

北海道産アワビの握り寿司(白酢使用)～肝醤油がけ～

ウニの軍艦巻き(赤酢使用)～寿司醤油がけ～

北海道産トキシラズの握り寿司(白酢使用)～寿司醤油がけ～

本マグロ(中トロ)の握り寿司(赤酢使用)～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～オクラ・三つ葉入り～

### 【デザート&コーヒー・紅茶】

モチーフはニューヨークの“ヤンキー・スタジアム”。野球観戦と言えばハンバーガー…シュークリーム・バーガー

巨峰&桃の二層ゼリー 北海道メロンのアイスクリーム

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 栄輝