

西洋ハイカラ料理
函館銀座軒
＜2025夏のディナーコース＞

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】

大正時代に生まれた飲み物「カルピス」を使った「函館“海峡の風”カクテル」
～カルピス&桃リキュール・ラム酒・ブルーキュラソーシロップを使用。～
～ストローで、よくかき混ぜてからお飲み下さい。また、グラスの縁の“塩”と一緒に飲み、味の変化をお楽しみ下さい～

【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。
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～
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～
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～
“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

【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
北海道産ヒラメのフライ
～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】

フォカッチャ グラハムファイン ハニーソイ

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】

函館は昆布の水揚げ日本一のまち…『函館真昆布』出汁が隠し味
5種類の魚介類(キンキ、クロソイ、ウニ、アサリ、ムール貝)の夏のブイヤベース
～途中で味変調味料「アイオリソース」(フランス・プロヴァンス地方発祥のソース)をかけて、味の変化をお楽しみ下さい～

【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～

【肉料理】

函館市の隣町・七飯町産のブランド牛『はこだて大沼牛』のロースを使用
箸でいただく「夏の牛肉ソテー」
～フランス風平打ちパスタ「ヌイユ」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＞
大正時代の末期、“フルーツポンチ”が誕生…ミントゼリー&マンゴームース～フルーツポンチのせ～
チョコっとミニパフェ 北海道メロンのアイスクリーム

銀座軒特製ロイヤルミルクティー～ウイスキーシロップを入れて～ 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