

西洋ハイカラ料理
函館銀座軒
＜2025秋のディナーコース＞

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】

大正時代に始まった、日本での本格的なウイスキー造り…ウイスキーを使ったオリジナルカクテル「秋MOMIJI」

【先付】

マッシュルームのスープ〜カプチーノ仕立て〜

【前菜】

※記載した順番でお召し上がり下さい。

サンマの低温スモーク〜赤ワイン＆ハニーマスタードソースをつけて〜

マグロ生ハムのクリームチーズ

ツブ貝(北海道産)のおかき揚げ

甘エビ＆柿のムース〜柚子の香りを添えて〜

タラ(北海道産)のブランドード(タラ＆じゃがいもで作るリエット風南仏料理)〜バゲットにのせて〜

【温菜】

＜昔懐かしのミックスフライ盛り合わせ。コールスローサラダ添え＞

ホタテ(噴火湾産)のフライ 真イカ(函館産)のフライ

ボタンエビ(北海道産)のフライ メバル(北海道産)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〜

【パン】

キャロットロール(ニンジンパン) リュスティック(成形しない素朴な田舎パン) プティブラン(小さくて白いパン)

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】

農林水産省「うちの郷土料理」北海道編に掲載されている「鮭のちゃんちゃん焼き」をフレンチ風にアレンジ

秋鮭(北海道産)のフレンチちゃんちゃん焼き

〜まずはそのまま、途中で別添え「柚子胡椒生クリームソース」をつけて、味の変化をお楽しみ下さい〜

【お口直し】

白ワインのグラニテ

〜地元ワイナリー「はこだてわいん」産白ワインを使用。最初はそのまま、次に地元産『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』を使用

フランスの伝統的な煮込み料理「牛肉のミロトン」

〜フランス風平打ちパスタ「ヌイユ」添え〜

*ミロトン…牛肉と野菜をトマトベースで煮込んだフランス料理。日本の「ハヤシライス」の原型とも言われています。

【デザート&紅茶・コーヒー】

＜専属パティシエ特製スイーツ＞

パリ“ルーブル美術館”所蔵の『サモトラケのニケ』。サモトラケ島は、かつてオリーブオイルの生産が盛んだった…

オリーブオイルで作ったシフォンケーキ

大正時代に生まれた“ビスケット”を使用

マロンクリームサンド

ブドウのアイスクリーム

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