

Wine&Sushi会席 Blue Seasons

<2025秋のディナーコース>

青函の旬魚を楽しむスタイリッシュなSUSHI会席

【食前酒】

“函館公園の紅葉”をテーマにしたオリジナルカクテル「函館<秋>物語」

【先付】

マッシュルームのスープ～カプチーノ仕立て～

【前菜】

※左から、記載した順番でお召し上がり下さい。

秋鮭(北海道産)の低温スモーク

甘エビ&柿のムース～柚子の香りを添えて～

ツブ貝(北海道産)のおかき揚げ

マグロ生ハムのクリームチーズ

タラ(北海道産)のブランダード(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～

【OTSUKURI】

秋の漁火(津軽海峡のイカ釣り漁船)がモチーフ…イカ&三色野菜の“漁火セビーチェ”

2種類の味で楽しむソイ(北海道産)の刺身～①ソイの炙りヒレ出汁をかけて②昆布醤油+わさびで～

ホタテ対決！ホタテ(北海道産)のフレンチカルパッチョ vs ホタテ(北海道産)のイタリアンカルパッチョ

鯛の洋風なめろう

カツオの塩蕁焼き～一切れはポン酢ジュレで、もう一切れは辛子をつけて～

お口直し…なめこ&メカブのレモン酢和え

【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～抹茶塩で～

マイタケ(道南・厚沢部町産)の天ぷら～赤ワイン塩で～

メバル(北海道産)の天ぷら～赤紫蘇の塩で～

【お口直し】

白ワインのグラニテ

～地元「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～

【SUSHI】

「ニューヨークのSUSHIレストラン」のような、スタイリッシュ&ネオな(新しい)SUSHIコース

イカ

サーモン&イクラ

ボタンエビ

ズワイガニ

ホッキ

ウニ

？

サバ

本マグロ(中トロ)

【留碗】

金目鯛・メバル・ボタンエビ・ホッキ・ホタテ等で出汁をとった潮汁～焼きしめじ・白髪ネギ入り～

【デザート&コーヒー・紅茶】

モチーフはN.Y.メトロポリタン美術館のゴッホ作『ジャガイモの皮をむく農婦』…じゃがいものスイートポテト

アメリカのリンゴ生産量は世界第3位…リンゴのフロランタン ブドウのアイスクリーム

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

抹茶ラテ または 紅茶(ダージリン・アールグレイ)

和食料理長 中村 学