西洋ハイカラ料理

函館銀座軒

＜冬のディナーコース＞

＜コンセプト＞

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】

甘酒の作り方が「酒粕と砂糖を濾して作る」方法に変わったのが大正時代

甘酒カクテル「雪あかり」

【先付】

ゴボウのポタージュ

～ゴボウチップス添え～

【前菜】

※記載した順番でお召し上がり下さい。

フグ（北海道産）**の低温カルパッチョ**

カスベ（北海道産）**のほっぺ揚げ**

タコ（北海道産）**＆さつまいものカナッペ**

クリームチーズ＆いぶりがっこの味噌和え～エクストラバージンオリーブオイルがけ～

甘エビ＆イチゴの冷製カッペリーニ

【温菜】

＜昔懐かしのミックスフライ盛り合わせ＞

ホタテ（噴火湾産）**のフライ**～シェフ特製タルタルソースで～

真イカ（函館産）**のフライ**～大正 10 年誕生の「ブルドッグソース」で～

ボタンエビ（北海道産）**のフライ**～シェフ特製タルタルソースで～

アンコウ（北海道産）**のフライ**～自家製塩麹レモンはお好みで～

コールスローサラダ

【パン】

デュラムファイン（デュラム小麦 100%使用）　**蜂蜜豆乳パン**　**プティポワン**（さつまいもパン）

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

※裏面もご覧下さい。

【魚料理】

“フランス料理界の巨匠”と言われたフェルナン・ポワンのスペシャリテをアレンジ

ヒラメ（北海道産）**の蒸し煮**

～シャンパーニュ風味～

＊フェルナン・ポワン
1897 年生まれのフランス料理人。
リヨン近郊の名店『ラ・ピラミッド』を率い、多くの名シェフを育てた。
ソースとバターを大切にした豊かな料理で
現代フランス料理の礎を築いた“巨匠の中の巨匠”と呼ばれる存在。

【お口直し】

金柑を丸ごとすりつぶして作った

金柑のグラニテ

～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～
＊ハコダテニキテクダサイダー…函館山の天然地下水を使ったご当地サイダー。
ラベルに函館山がデザインされ、レトロな雰囲気のガラス瓶入り。
函館の地ビール「はこだてビール」の醸造元が製造。

【肉料理】

北海道の至宝“エゾシカ肉”は
高タンパク×低脂質×低カロリーで鉄分も豊富なジビエ肉

エゾシカ肉の赤ワイン煮込み＜ブルゴーニュ風＞

～ペコロス（小タマネギ）、マッシュルーム、赤パプリカ、セロリの葉、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＞

ナポレオンが、1805 年のアウステルリッツの戦いでの勝利を記念して建設を命じ
1836 年に完成したパリの“凱旋門”がモチーフ

ナポレオンパイ

＊サクサクに焼いたパイ生地を何層にも重ね、
その間に濃厚なカスタードクリームや生クリーム、フルーツなどを挟んだフランス生まれのケーキ。
名前の由来は諸説あり、
ナポレオンの帽子に似ている説、「皇帝級に美味しい」という意味を込めた説など。

『森永ミルクチョコレート』が発売されたのは大正7年
『明治ミルクチョコレート』が発売されたのは大正 15 年

バタークリームショコラ

～大正時代に生まれた“ミルクチョコレート”を使用～

キウイのアイスクリーム

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(ダージリン・アールグレイ)

シェフ　遠藤 慎也