

“ニューヨークのSUSHIバー”のような スタイリッシュなWINE & SUSHI会席

～2026 Spring MENU～

<序章>

“函館の景色”がテーマの「始まりの一杯」
【食前酒】オリジナルカクテル「函館<春>物語」

<第一章>

春の訪れを感じさせる洋風スープ
【先付】ホワイトアスパラのクリームスープ

<第二章>

「世界の味」を少しずつ楽しむ5品～フランス&イタリア編～
【前菜】「美食の国ランキングベスト10」ランクイン国の料理をセレクト

<第三章>

「刺身」にイノベーションを起こせ！
【SASHIMI】5種類のSASHIMI&お口直し

<第四章>

『太白ごま油』と『太香ごま油』のブレンド油で揚げました♪
【天ぷら】3種類の天ぷら(金目鯛、細竹(姫竹)、サクラマス)

<第五章>

さっぱりした氷菓でひと息つく小さな休符
【お口直し】青梅のグラニテ

<第六章>

オイルや塩で楽しむ「世界のSUSHI」
【SUSHI】9種類のSUSHI+α

<第七章>

「数種類の魚介出汁」の共演
【留碗】ザ・潮汁

<終章>

手作りスイーツ&HOTドリンクの「甘い余韻」
【デザート&ドリンク】専属パティシエ特製スイーツ+ほうじ茶ラテ

*宿泊の記念に、このメニューをご希望の方は遠慮なくお申し出下さい。印刷してお渡します

Blue Seasons

<序章>

“函館の景色”がテーマの「始まりの一杯」

【食前酒】

“五稜郭公園の桜”をイメージして作りました

オリジナルカクテル「函館<春>物語」

～途中で“抹茶のリキュール”（別添え）を入れて、色&味の変化をお楽しみ下さい～

<第一章>

春の訪れを感じさせる洋風スープ

【先付】

“太陽を避けて育てることによる特有の「柔らかさ」「強い甘み」が魅力のホワイトアスパラ

その春野菜の王様「ホワイトアスパラ」を主役に据えた正統派クリームスープ

白いビロードの口当たり、穂先の優美なシルエットで“スタイリッシュさ”を演出

ホワイトアスパラのクリームスープ

～グリーンアスパラ&ニンジンのせ～

<第二章>

「世界の味」を少しずつ楽しむ5品～フランス&イタリア編～

【前菜】

フランスをはじめ、「美食の国」ランキングトップ 10 に入っている国々の料理5品で構成します

<美食の国ランキング「TasteAtlas2024/2025 版」>

1位ギリシャ 2位イタリア 3位メキシコ 4位スペイン 5位ポルトガル

6位トルコ 7位インドネシア 8位フランス 9位日本 10位中国

※記載した順番でお召し上がり下さい。

春の二枚貝“アサリ”の澄んだ旨味を、フレンチの王道技法で“香り立つ湯気”ごと楽しむ一品

アサリ(北海道産)のマリニエール

～行者ニンニクとサフランの香り～

*マリニエール…フランス語で「船乗り風」を意味する。魚介類を白ワインで蒸し煮にする「漁師風」料理

ひと口で、鯛の甘味、野菜の瑞々しさ、骨由来の清澄(せいちょう)出汁の旨味が広がります

鯛&彩り野菜の春色テリーヌ

～焼き鯛骨の清澄ジュレがけ～

*テリーヌ…食材を細かく切り刻んだりペースト状にしたりして型に詰め、加熱して固めるフランスの料理法

春の山菜“タケノコ”を、リコッタチーズで「洋の茶碗蒸し」のような軽さに仕上げました

タケノコ&リコッタチーズの冷製トルティーノ

～レモンタイムの香り～

*トルティーノ…イタリア語で「重ねる」という意味。食材を何層か重ねてオーブン焼きにするイタリアの料理法

グリーンピースの甘みと甘エビの旨味・食感を活かした“惣菜風ババロア”です

甘エビ&グリーンピースのババロア

*お菓子ではない「料理のババロア」…魚のムースなどをゼラチンで固めて前菜で提供するフランスの前菜

低温でじっくり加熱することで、ニシン本来の旨味と、驚くほどしっかりとなめらかな食感を楽しめます

春告魚“ニシン”(北海道産)のミキューイ

～タップナードのせ～

*ミキューイ…フランス語で「半分火を通した」の意味。低温調理法を用いて中心部分を半生状態に仕上げる調理法

<第三章>

「刺身」にイノベーションを起こせ！

【SASHIMI】

「日本(和食)の刺身」を「世界のSASHIMI」に再構築
「醤油ありき」ではない、様々な調味料を駆使した新感覚の「SASHIMI」をお楽しみ下さい

函館らしい海の甘み(イカ)と春の旬菜(新タマネギ)を合わせ、日本酒にも合う味わいに

イカの薄造り～桜塩×～
新タマネギの微塩マリネ添え

「世界の食」が集まるニューヨークのSUSHIバーで出てきそうな“Spanish SASHIMI”

タコ(北海道産)のスペイン風カルパッチョ
～パプリカパウダーがけ～

「炙りホタテ」を、“醤油”を使わない味付けで2種類ご用意しました。さて、あなたの好みはどっち？

胡麻油が香ばしい**ホタテさっと炙り**
～わさびをつけて～

VS

春の苦味が誘う**ホタテじっくり炙り**
～ふきのとう味噌をつけて～

マグロの旨味&がごめ昆布の粘りを主役に、海の“とろみ”を可視化した“スプーンで食べるSASHIMI”

マグロ&がごめ昆布の発泡とろろ

春の旬魚“鱸(サワラ)”を低温の薫香で引き立て、3種類の「のせ調味」で味の三段変化を作った一品

鱸のサイコロスモーク
～焼き長ネギ塩、ウドの酢味噌、山わさび醤油麴のせ～

お口直し

春キャベツ&ワカメの白バルサミコ酢和え

<第四章>

『太白ごま油』と『太香ごま油』のブレンド油を使って揚げました♪

【天ぷら】

<p>金目鯛の 天ぷら ～岩塩で～</p>	<p>細竹(姫竹)の 天ぷら ～青海苔おかかで～</p>	<p>サクラマス(北海道産)の 天ぷら ～木の芽塩で～</p>
--------------------------------------	---	--

岩塩	青海苔おかか	木の芽塩
----	--------	------

<第五章>

さっぱりした氷菓でひと息つく小さな休符

【お口直し】

青梅のグラニテ
～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～

<第六章>

オイルや塩で楽しむ「世界のSUSHI」

【SUSHI】

道南産『ふっくりんこ』+道産『ななつぼし』+青森県産『青天の霹靂』のオリジナルブレンド米を使用

イカの握り寿司

～生姜オイル+イカ墨塩で～

桜海老&しらす・菜の花の拵ちらし寿司

～そのまま～

ポタンエビの握り寿司

～胡麻+オリーブオイル+岩塩がけ～

ズワイガニのカリフォルニアロール

～そのまま～

タコの桜煮にぎり寿司

～そのまま～

ウニの軍艦巻き

～バルサミコオリーブオイルがけ～

ホッケの蒲焼き最中寿司

～そのまま～

✕アジのほっかぶり寿司

～そのまま～

✕塩本マグロ(中トロ)の握り寿司

～レモンオイルがけ～

<第七章>

「数種類の魚介出汁」の共演

【留椀】

金目鯛、桜海老、ポタンエビ、ズワイガニ、ホタテ等でとった出汁を使用

ザ・潮汁～うるい、白髪ネギ入り～

<終章>

手作りスイーツ&HOTドリンクの「甘い余韻」

【デザート&ドリンク】

<専属パティシエ特製スイーツ>

ニューヨーク“セントラルパーク”にあるジョン・レノン記念碑をモチーフにした創作スイーツ

ジョン・レノンが愛した「ジャファケーキ」風のチョコレートムース

アメリカのブルーベリー生産量は世界第1位。“ブルーベリー”を使用した創作スイーツ

ブルーベリー&チーズのグラススイーツ

バニラアイスクリーム～イチゴソース添え～

ほうじ茶ラテ

*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)に変更することも可能です