

大正ロマン～令和モダンを楽しむ 西洋ハイカラ料理&函館フレンチ ～2026春の晚餐メニュー～

<序章>

大正ロマンと令和モダンをつなぐ「始まりの一杯」
【食前酒】『三ツ矢サイダー』を使った春のカクテル「SAKURA—MAU」

<第一章>

春の訪れを感じさせる「フランスの王道ポターージュ」
【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>

“フライ”に込めた「日本の洋食物語」
【温菜】4種類(ホタテ、真イカ、ボダンエビ、メバル)のフライ

<第四章>

パン&スプレッド(バター、ペーストなど)でお腹を満たす時間
【パン】シェフが選んだ2種類のパン&スプレッド

<第五章>

“サクラマス”が告げる「港町の春便り」
【魚料理】サクラマスのムニエル<アマンディーヌ仕立て>

<第六章>

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

<第七章>

赤ワイン煮込みに宿る「文明開化の香り」
【肉料理】牛ほほ肉のドーブ(煮込み)

<終章>

手作りスイーツ&紅茶の「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+ロイヤルミルクティー

*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

函館銀座軒

<序章>

大正ロマンと令和モダンをつなぐ「始まりの一杯」

【食前酒】

大正時代にまつわる“液体”がテーマ

1916(大正5)年、『三ツ矢サイダー』が商標登録されました…

“五稜郭公園の桜”をイメージし、三ツ矢サイダーを使って作りました

春のカクテル「SAKURA-MAU」

～桜の花びらゼリー(別添え)を入れ、見た目の変化を確認してからお飲み下さい～

<第一章>

春の訪れを感じさせる「フランスの王道ポタージュ」

【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

白いピロードの口当たり、穂先の優美なシルエットで“大正ハイカラ感”を演出

ホワイトアスパラのクリームスープ

～アスパラ、昆布のフリット、小菊の花のせ。別添えの“桜海老”で味の変化をお楽しみ下さい。～

<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)のマリエール

～行者ニンニクとサフランの香り～

*マリエール…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

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

～タブナードのせ～

*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

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調理法

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プン焼きにするイタリアの調理法

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

<第三章>

“フライ”に込めた「日本の洋食物語」

【温菜】

大正時代は、明治時代に西洋から伝わった料理が
日本独自の「洋食」として、家庭や町の食堂に定着し始めた時代
「エビフライ」は、西洋の“フライ料理”と日本の“天ぷら”が融合した
日本独自の洋食メニューです

<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～

ポタンエビ(北海道産)のフライ

～シェフ特製タルタルソースで～

メバル(北海道産)のフライ

～自家製塩麴レモンで～

コールスローサラダ

<第四章>

パン&スプレッド(バター、ペーストなど)でお腹を満たす時間

【パン】

シェフが選んだ2種類のパンを2種類のスプレッドでお楽しみ下さい

ブリオッシュ

～北海道燻製バターで～

*フランス発祥の卵&バターが多めのパン

ライスファイン

～自家製リエットで～

*国産小麦に米粉をブレンドした、もっちり食感のパン

<第五章>

“サクラマス”が告げる「港町の春便り」

【魚料理】

桜が咲く季節に旬を迎える“サクラマス”を

クラシックなムニエルとアマンディーヌ(アーモンドを使ったもの)で…

焦がしバター(ブール・ワゼット)とレモン、ローストアーモンドの香ばしさで、“開花”の瞬間を皿に表現

サクラマスのムニエル

<アマンディーヌ仕立て>

～焦がしバターとレモン香るアーモンドのソースで。菜の花&カリフラワーを添えて～

<第六章>

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～

<第七章>

赤ワイン煮込みに宿る「文明開化の香り」

【肉料理】

“文明開化のご馳走＝煮込み”を、南仏の知恵(オレンジ、ハーブ、オリーブ)と春の食材で再構成。

赤ワイン煮のコクはそのままに、春のほろ苦さと柑橘の香りで後味を軽く…

牛ほほ肉(北海道産)のドーブ

～ヴァインコットソースで。ごはんフリット添え～

タマネギのコンフィ、ふきのとうのペルシャード(香草パン粉焼き)、さやえんどう(茹で)添え

*ドーブ…南仏プロヴァンス地方の田舎風牛肉煮込み *ヴァインコットソース…ブドウ果汁を煮詰めて作るソース

<終章>

手作りスイーツ&紅茶の「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>

1889年に開催されたパリ万博で日本から出品した『ハッ橋』が銀賞を受賞

『ハッ橋』をモチーフとした2種類の「洋風YATSUHASHI」～桜のソースをかけて～

『森永ミルクキャラメル』が発売されたのは大正2年
大正時代に生まれた“キャラメル”を使用した創作スイーツ

キャラメル&コーヒーのムース

バニラアイスクリーム～イチゴソース添え～

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～

*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

<シェフの紹介>

遠藤 慎也(えんどう しんや)



1963年4月、北海道北斗市生まれ

17歳の時に見たテレビドラマ『天皇の料理番』に魅せられて料理人を志す

函館の調理師専門学校を卒業後、函館大沼プリンスホテルに入社

約30年勤務した後、2010年、野口観光に入社。望楼 NOGUCHI 函館を経て、2024年4月より現職

好きな料理は「ボスコマーレパスタ(森の恵み&海の幸パスタ)」

趣味は、絵画(風景画)、フライフィッシング、段ボールアート

最員のプロ野球選手は、北海道日本ハムファイターズの伊藤大海投手(鹿部町出身)。函館市在住
