

“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 ～Blue Seasons 2026 Summer 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<夏>物語」

<第一章>

夏の訪れを感じさせる洋風スープ

【先付】焼きとうきびの冷製ポタージュ

<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・スペイン・中国編～

【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、アスパラ、北海シマエビ)

<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】レモンのグラニテ

<第六章>

オイルや塩で楽しむ「世界のSUSHI」

【SUSHI】9種類のSUSHI

<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+抹茶ラテ

* 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

<序章>

“函館の景色”がテーマの「始まりの一杯」

【食前酒】

“夏の立待岬”をイメージして作りました

オリジナルカクテル「函館<夏>物語～立待岬サンセット～」

～途中でハマナスシロップ(別添え)を入れて、色&味の変化をお楽しみ下さい～

<第一章>

夏の訪れを感じさせる洋風スープ

【先付】

函館らしさ(真昆布、海の香り、ウニ)と夏の食材“スイートコーン”の甘さをフレンチの技法(冷製ポターージュ&薄いグラッセ)でスタイリッシュに表現

焼きとうきびの冷製ポターージュ

～塩水ウニのグラッセ 柚子の香り～

*グラッセ…フランス語で「つやを出す」という意味。バターや砂糖を加えた煮汁で食材を煮込み、照りと甘みを出す

<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・スペイン・中国編～

【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。

もずくをクーリ(裏漉しソース)に仕立て、夏の青(枝豆)と水辺の透明感(じゅんさい)を表現

枝豆腐 & もずくのクーリ

～じゅんさいのせ～

*クーリ…フランス料理で使われる裏漉しして作ったなめらかなソース。ピューレよりも粘度が低くさらっとしている

北海道の魚の象徴“ホッケ”を主役に、つぶつぶ小麦の“クスクス”を軽やかにサラダに再構成

ホッケ(北海道産)のオイル煮 & クスクス

～シチリア風サラダ仕立て～

*クスクス…北アフリカ発祥の「世界最小パスタ」。デュラム小麦の粗挽き粉に水を加えて粒状にして蒸したもの

黄色(畑)と桜色(海)のコントラストで、“函館の夏の朝”の光を皿に見立てて表現したフィンガーフード

甘エビ & 黄ミニトマトのプチ・タルトレット

*タルトレット…フランス語で「小さなタルト」の意味。一般的なタルトは切り分けて提供されるが、タルトレットは一人前

焼いたブリを漬け込み、真昆布出汁とシェリービネガーで「海の旨味×爽やか酸味」を表現

ブリ(北海道産) & 函館真昆布のエスカベッシュ

*エスカベッシュ…揚げた魚などをビネガー・オイル・香味野菜で作ったマリネ液に漬けたスペイン風南蛮漬

中華料理「よだれ鶏」の発想を、黒酢のキレと花椒のしびれを使って道南の旬魚“アイナメ”で表現

アイナメ(北海道産)の“よだれ魚”風

～黒酢&花椒ダレがけ～

*よだれ鶏…中国・四川省発祥の茹で鶏にピリ辛な特製ソースをかけた中華料理。「よだれ魚」はその魚介類版

<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

函館の夜景をイメージ。紫がかったハスカップの氷とソースが「夜空」、赤身が「ネオンの光」…

マグロのかき氷

マコガレイの身そのものの淡い甘みを、「骨の旨味」を凝縮した“煮凝り”で可視化する一品

マコガレイ(北海道産)の刺身

～骨出汁の煮凝りがけ～

夜の津軽海峡。黒い海面に散る無数の灯…夏の漁火(イカ釣り漁船)をモチーフにした新感覚そうめん

真イカ(函館産) & メロンの“漁火そうめん”

～メロン風味のソースをかけて～

「半生」か「燻し」か。2種類のホタテをご用意しました。さて、あなたの好みはどっち？

ホタテのミキュイ(半生)

～塩レモン麴ソースがけ～

VS

ホタテのスモーク

～青南蛮の香味ダレがけ～

見た目は“ステーキ”。中身は“刺身”。夏の軽さと北海道の昆布文化をひと口に凝縮

鯛のタルタルステーキ風

～昆布香る黄身和え仕立て～

お口直し

焼きナス & オクラ・しめじの生姜醤油浸し

<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】

金目鯛の 天ぷら ～ミックスナッツ塩で～	アスパラの 天ぷら ～塩コショウで～	北海シマエビの 天ぷら ～藻塩で～
----------------------------	--------------------------	-------------------------

ミックスナッツ塩	塩コショウ	藻塩
----------	-------	----

<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】

レモンのグラニテ

～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

炙りタコの握り寿司

～燻製塩がけ～

真鯛&イカの拵ちらし寿司

～そのまま～

ボタンエビの握り寿司

～レモン塩がけ～

ズワイガニのカリフォルニアロール

～とびっこのせ～

アワビの柔らか煮にぎり寿司

～そのまま～

ウニの軍艦巻き

～オレンジオイルがけ～

鰻の蒲焼き最中寿司

～そのまま～

メイワシのほっかぶり寿司

～そのまま～

本マグロ(中トロ)の握り寿司

～すだちオイル+クリスタル塩がけ～

<第七章>

「数種類の魚介出汁」の共演

【留椀】

金目鯛、北海シマエビ、ボタンエビ、ズワイガニ、アワビ等でとった出汁を使用

ザ・潮汁～オクラ、三つ葉入り～

<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・ヤンキースタジアムがモチーフの創作スイーツ

ヤンキースタジアム・スコアボード・コーヒーゼリー～ティラミス仕立て～

アメリカのラズベリー生産量は世界第5位。“ラズベリー”を使用した創作スイーツ

ルビー・ラズベリーのヴェリーヌ～スパークリングジュレ仕立て～

ハッカ&ミルクチョコチップのアイスクリーム

抹茶の冷製ラテ～シロップはお好みで～

*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