

# 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

### ～函館銀座軒 2026夏の晚餐メニュー～

#### <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】『カルピス』を使ったオリジナルカクテル「夏の風鈴」

#### <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>

“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、ボタンエビ、ヒラメ）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>

『函館真昆布』と『ブイヤベース』との出会い

【魚料理】函館銀座軒特製「夏のブイヤベース」

#### <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】レモンのグラニテ

#### <第七章>

北海道郷土料理×フランス料理の融合

【肉料理】ラム肉の低温ロティ<ジンギスカン風味>

#### <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

<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

大正時代に生まれた飲み物『カルピス』を使って作りました

### オリジナルカクテル「夏の風鈴」

～途中で“バタフライピー”（別添え）を入れて、色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込んだスペイン風南蛮漬け

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>

“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>

### 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～

### ホタテ(噴火湾産)のフライ

～シェフ特製タルタルソースで～

### ヒラメ(北海道産)のフライ

～自家製塩麹レモンで～

### 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

### フォカッチャ～北海道燻製バターで～

\*イタリア発祥の平たいパン。もちもちした食感で、オリーブオイルの香りと風味が豊か

### グラハムファイン～自家製リエットで～

\*小麦全粒粉の豊かな香りをまるごと楽しむプティパン

## <第五章>

『函館真昆布』と『ブイヤベース』との出会い

### 【魚料理】

函館は昆布の水揚げが日本一のまち

『函館真昆布』出汁が隠し味

### 函館銀座軒特製「夏のブイヤベース」

～キンキ、時鮭(トキシラズ)、クロソイのソテー添え～

途中で、味変調味料「バジルのマオンソース」をつけて、味の変化をお楽しみ下さい

\*バジルのマオンソース…スペイン・マオン発祥の「バジル香るマヨネーズ風ソース」

## <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】

### 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～

## <第七章>

北海道郷土料理×フランス料理の融合

### 【肉料理】

北海道名物「ジンギスカン」のエッセンスをクラシックな“ラムのロティ”として上品に表現

### ラム肉の低温ロティ

#### <ジンギスカン風味>

～じゃがいも&タマネギのブーランジェール&夏野菜のグリル添え～

\*ロティ…ローストのこと。主に、大きな肉の塊をオープンでじっくりと焼き、外は香ばしく、中はジューシーに仕上げる

\*ブーランジェール…パン屋さんがパンを焼くときに使う窯の余熱を利用して生まれた「じゃがいものグラタン料理」

## <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>

フランス・パリを流れる“セーヌ川”がモチーフの創作スイーツ

### セーヌ川に浮かぶ白い島 ベリーの冷製スープ仕立て

大正時代末期に誕生した「フルーツポンチ」をモチーフにした創作スイーツ

### 喫茶店のクリーム・フルーツポンチ

～函館モダン仕立て～

### ハッカ&ミルクチョコチップのアイスクリーム

### 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～

\*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(ダーズリン、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