

“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 Autumn 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＜秋＞物語」

＜第一章＞

秋の訪れを感じさせる洋風スープ

【先付】カボチャのポタージュ

＜第二章＞

「世界の味」を少しずつ楽しむ5品

【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】金目鯛の天ぷら・マイタケの天ぷら・秋鮭の天ぷら

＜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】白ワインのグラニテ

＜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＞

手作りスイーツとドリンクの「甘い余韻」

【デザート・ドリンク】ニューヨークやアメリカをモチーフにしたスイーツ＋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。

＜序章＞

“函館の景色”がテーマの「始まりの一杯」

【食前酒】

函館・見晴公園内にある紅葉名所“香雪園”では

紅葉の見頃になると、カエデ並木がライトアップされ、幻想的な秋の景色に包まれます。

ロゼワインと克蘭ベリージュースを使った

秋のオリジナルカクテル「函館＜秋＞物語～もみじ灯り 2026～」

～途中で“柚子ジンジャーエッセンス”を加えて、香りと味の変化をお楽しみ下さい～

＜第一章＞

秋の訪れを感じさせる洋風スープ

【先付】

黄金色の甘みを、函館牛乳の泡でふんわり

畑と牧場の秋を味わう、やさしい先付スープ

カボチャ（函館近郊産）のポタージュ

～『函館牛乳』の秋色カプチーノ仕立て。カボチャの種・カボチャチップスのせ～

＜第二章＞

「世界の味」を少しずつ楽しむ5品

【前菜】

日本以外の「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（野囲みの国）で構成します。

＜美食の国ランキング「TasteAtlas2025/2026 版」＞

1位 イタリア 2位ギリシャ 3位 ペルー 4位ポルトガル 5位 スペイン

6位日本 7位トルコ 8位 中国 9位 フランス 10 位インドネシア

※記載した順番でお召し上がり下さい。

イタリアンな香草焼きで、ツブ貝の歯ごたえと香ばしさを温かく楽しむ

ツブ貝の香草パン粉焼き

～トマトとオリーブの軽いソース添え～

ペルーを代表する魚介マリネを、柑橘の酸味とほのかな辛味で軽やかな一品に再構成

ブリ（北海道産）の炙りセビーチェ

～ペルー風柑橘マリネ～

＊セビーチェ…ペルーを代表する魚介のマリネ料理。魚介をライムなどの柑橘果汁、香味野菜、唐辛子で和えて仕立てる料理

中華料理の香味油の発想で、甘エビのとろける甘みをネギと生姜で上品に引き立てる

甘エビのネギ生姜和え

～紹興酒の余韻を添えて～

スペインバルのピンチョス文化を、カツオの旨味と焼きパプリカのコクで表現

カツオとジャガイモのピンチョス

～焼きパプリカとアーモンドのソース添え～

フレンチ仕込みのムースで、タラのやさしい旨味を白いグラスアミューズに

タラとカブの白いムース

～函館真昆布の淡いジュレとハーブオイルで～

<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。

※記載した順番でお召し上がり下さい。

秋の津軽海峡に浮かぶ漁火(イカ釣り漁船)がモチーフ

真イカ(函館産)のSASHIMIそうめん

～白ワインと函館真昆布のヴィネグレットソースがけ。柚子オイルを散らして～

秋のホタテSASHIMI対決。「生の甘み」か「炙りの香ばしさ」か。さて、あなたの好みはどっち？

ホタテのSASHIMI～レモン塩麹ソースがけ～

VS

炙りホタテのSASHIMI～焦がしバター昆布オイルがけ～

刺身を「飲む」という、新しいSASHIMI体験を！

飲む「マグロの煮凝り」

～マグロ出汁の琥珀ジュレ仕立て。赤身入り～

千葉県・房総半島沿岸部に古くから伝わる漁師料理「なめろう」を、ひと口の手毬SASHIMIに

鯛の手毬なめろう

～焼き味噌・生姜・大葉の香り。菊花のせ～

ベトナムの魚醤「ニョクマム」で、白身魚にアジアな香味を

ソイ(北海道産)のベトナム風SASHIMI

お口直し

長いも・なめこ・ワカメの土佐酢ジュレ和え

～冷たく、つるりと口を整えて～

<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 ～抹茶塩で～	マイタケ (道南・厚沢部町産) の天ぷら ～赤ワイン塩で～	秋鮭 (北海道産)の 天ぷら ～紫蘇ソースで～
--------------------------	---	--

抹茶塩	赤ワイン塩	紫蘇ソース
-----	-------	-------

<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】

白ワインのグラニテ～クコの実・ミントのせ～

＊地元ワイナリー「はこだてわいん」産白ワインを使用

最初はそのまま、

次に、北海道限定ご当地サイダー『リボンナポリン』をかけてお召し上がり下さい。

<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

イカの細造り握り寿司～味噌パウダーがけ～

サーモンとイクラの拵ちらし寿司～そのままで～

ボタンエビの握り寿司～ヘーゼルナッツオイルがけ～

ズワイガニのカリフォルニアロール～とびっこのせ～

炙りホッキの握り寿司～バター塩がけ～

ウニの軍艦巻き～グレープシードオイル+昆布塩がけ～

サバの蒲焼き最中寿司～そのままで～

メサンマのほっかぶり寿司～そのままで～

本マグロ(中トロ)の握り寿司～燻製オイル+炭塩がけ～

<第七章>

「数種類の魚介出汁」の共演

【留碗】

金目鯛・ボタンエビ・ズワイガニ・ホッキ・ホタテ等でとった出汁を使用

ザ・潮汁

～焼きしめじ・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】

<ニューヨークやアメリカをモチーフにしたスイーツ>

ニューヨーク・メトロポリタン所蔵の『秋、積みわら』(ジャン＝フランソワ・ミレー)がモチーフ

栗クリームと麦わらクランブルのミニパフェ

～キャラメルナッツをのせて～

函館の夕景を、アメリカの主要生産果物「オレンジ」を使って表現

オレンジとハチミツの夕焼けタルトレット

～ミルクカスタードをしのばせて～

バニラアイスクリーム

ほうじ茶ラテ～シロップはお好みで～

※温かい「ほうじ茶ラテ」、または、冷たい「ほうじ茶ラテ」、ご希望をスタッフに伝えて下さい。

*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。