

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秋の晚餐メニュー～

<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】『ウイスキー』を使ったオリジナルカクテル「琥珀林檎 1923」

<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>

“フライ”に込めた「日本の洋食物語」

【温菜】秋鮭・ホタテ・ボタンエビ・真イカのフライ

<第四章>

パンとスプレッド(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種類のパンとスプレッド

<第五章>

『イカ』と『ナポリタン』と『函館真昆布』の三重奏

【魚料理】函館銀座軒特製「イカのナポリタン」風

<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】白ワインのグラニテ

<第七章>

クラシックフレンチ王道の一皿

【肉料理】鴨のロースト

<終章>

手作りスイーツ・紅茶の「甘い余韻」

【デザート・ドリンク】フランスや大正時代をモチーフにしたスイーツ＋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 12(1923)年に始まった、日本での本格的なウイスキー造り

ウイスキーと七飯町産リンゴジュースを使った

秋のオリジナルカクテル「琥珀林檎 1923」

～まずはそのまま、続いて、別添えの「函館昆布レモンの雫」を入れて、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

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～

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～

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>

“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。

※記載した順番でお召し上がり下さい。

<昔懐かしのミックスフライ盛り合わせ>

秋鮭(北海道産)のフライ

～自家製塩麹レモンで～

ボタンエビ(北海道産)のフライ

～いぶりがっこ入りタルタルソースで～

ホタテ(噴火湾産)のフライ

～いぶりがっこ入りタルタルソースで～

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～

コールスローサラダ

<第四章>

パンとスプレッド(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。

キャロットロール～北海道燻製バターで～

*ニンジンのロールパン

リュスティック～自家製リエットで～

*成形しない素朴な田舎パン

<第五章>

『イカ』と『ナポリタン』と『函館真昆布』の三重奏

【魚料理】

港町・函館に香る大正ハイカラ洋食の記憶

『函館真昆布』出汁が隠し味

函館銀座軒特製「イカのナポリタン」風

～函館真昆布ブルブラン仕立て。秋キノコの香り添え～

*真イカのやわらかな旨味と白ワインとバターのソースに広がる昆布出汁の余韻をお楽しみ下さい。

<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】

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。

<第七章>

クラシックフレンチ王道の一皿

【肉料理】

北海道の秋を、香ばしい火入れと奥深いソースで味わう

鴨(滝川産合鴨)のロースト

～マデラ酒ソース・山ぶどうソースで～

マデラ酒…肉料理のソースに、香ばしい甘みと深いコクを与える酒精強化ワイン

山ぶどう…野趣ある酸味と渋みが、鴨の脂の甘みをすっきり引き締める秋の果実

＊「根菜・キノコ・野菜のロースト」は、栗のピューレでお召し上がり下さい。

<終章>

手作りスイーツと紅茶の「甘い余韻」

【デザート・ドリンク】

<フランスや大正時代をモチーフにしたスイーツ>

「フランスの観光名所をモチーフにしたスイーツ」がテーマ

パリ・オルセー美術館の大時計をイメージ

洋梨コンポートと白いブランマンジェ～ショコラの針をあしらって～

大正12年生まれビスケットを使用

焦がしバターのビスケット・テリーヌ～函館牛乳キャラメルソースをしのばせて～

バニラアイスクリーム

銀座軒特製ロイヤルミルクティー～ウイスキーシロップ・シュガー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。

<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
