

# 函館・湯の川 涼味の和モダン会席

～異国情緒をまとい、道南の旨味を愉しむ～

<2026夏>

## 【湯の川の夕涼み】

オリジナルカクテル

「海峡の涼風」

～途中で「花のサイダー」を入れて、味の変化をお楽しみ下さい～

## 【港町函館 夏の迎え皿】

<昆布の涼味、煮込みのコク、野菜の清涼、磯の香り、北前の旨味、果実の余韻、夏の潮>

※記載の順番でお召し上がり下さい。

函館真昆布出汁のイカそうめん

～刻み昆布と共に～

牛ほほ肉のトマト煮込み

～とうきび餅添え～

野菜出汁の涼味テリーヌ

磯ツブ(北海道産)の旨煮

北前ガニ(江差町産)と夏トマトの小さな小さなグラタン

～大葉の香り～

メロン(北海道産)と生ハムの白和え

ウニ豆腐

～豆乳仕立て～

## 【函館真昆布の澄まし椀】

枝豆の真丈

～真昆布とマグロの一番出汁～

焼きナス、ズッキーニ、ミョウガ

## 【涼味を重ねる夏のお造り】

<五種それぞれに、香りと余韻を添えて>

※記載の順番でお召し上がり下さい。

カツオ～わさび、燻製塩で～

マダイ(津軽海峡産)の焼き霜～そのまま～

本マグロ(津軽海峡産)～白醤油のムースで～

香草をのせたソイ(噴火湾産)のカルパッチョ～そのまま～

エゾアワビ(北海道産)～燻製醤油とわさびで～



※裏面もご覧下さい。

【潮風をまとう夏の魚料理】

函館サーモン(函館産)の半生仕立て

～白ワイン香るヴァンブランソースで～  
白カブ(北斗産)、ホワイトアスパラ

【大沼の恵み 夏の肉料理】

大沼黒牛のローストビーフ

～三種の味わいで～

レモン塩

シャリアピン・タマネギソース

フルーツドレッシング

夏野菜ロースト

～じゃがいものピューレと共に～

【道南の締めごはん】

道南発祥ブランド米『ふっくりんこ』釜炊きごはん

ブリ(函館産)の粕汁

～函館の地酒『五稜』の酒粕仕立て～

南蛮味噌

セロリの浅漬け

柴漬け

わさび昆布(登別「藤崎わさび園」)

【夏の余韻 甘味と函館珈琲】

マスカット杏仁

函館塩カステラ

完熟トマト(北斗産)のアイスクリーム

～オリーブオイルをかけて～

ひと口チーズ大福

※お飲み物をお選び下さい。

黒胡麻の冷製ラテ

～シロップはお好みで～

または

1932年創業「函館美鈴」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)



2026年6月1日(月)

料理長 高井 大樹