

2025 春の五味五福炒麺プロモーション presented by 現代の名工～木村史能  
5種類の炒麺スペック  
2025 Fried Noodle Promotion

海老雲吞入り上海焼きそば ¥1,380

Shanghai Fried Noodles with Shrimp Wontons



・・自家製タレは甘辛くほんのり酸味のアクセント。  
職人が作った雲吞には甜醤油を垂らして味の変化をつけました。  
具沢山で香りもボリュームもインパクトのある上海焼きそばに仕上げました。

豚肉ともやしたっぷり  
黒胡椒あんかけ焼きそば ¥1,380

Fried Noodles with Pork and Bean Sprouts  
in Black Pepper Sauce



・もやしと野菜をふんだんに入れたシャキシャキ食感のあんが特徴。  
野菜の旨味が溶け出したあん&豚肉のコク、黒胡椒が  
全体を引き締めます。

東坡肉と野菜のあんかけ焼きそば ¥1,380

Fried Noodles with Dongpo Pork and Vegetables in Thick Sauce



・一日かけて仕込んだ東坡肉（トンポーロー）と  
自家製カキソースベースの深みのあるあんが中太麺に  
よく絡む奥深い味わいです。

2025 春の五味五福炒麺プロモーション presented by 現代の名工～木村史能  
5種類の炒麺スペック\_2  
2025 Fried Noodle Promotion

ホテル名物

五目あんかけ焼きそば ¥1,380

Hotel Specialty: Gomoku (Five-Ingredient)  
Fried Noodles in Thick Sauce



海鮮あんかけ焼きそば ¥2,080

Seafood Fried Noodles in Thick Sauce



・創業から受け継がれている函館国際ホテル  
の歴史が詰まった一品。  
中国醤油と醤油をオリジナルの配合でブレンドし五味の味の  
バランスが整った深みのある味わい。

道産の帆立をはじめ、エビ・イカ・カニと  
贅沢な海鮮をたっぷり使用。海鮮から出るダシが塩あんにコク  
をプラスした自信の逸品。