

内容＆構成

- 重ねの箱（かさねのはこ）三段
- 「季節のひと鉢」季節の彩りを一つの鉢に閉じ込めた温かな煮物でほっとひとときを
鮑旨煮 海老ワンタン 銀飴
- 「小鉢六種～その日のお楽しみ」旬の恵みを少しずつ楽しむ、小さな和の贅沢。
一例）蟹煮凝り/胡麻かるかん/ホワイトコーン豆腐/おろし粟麴/しぼり白桃/フルーツ
- 「華やぎ手まり寿司」チャーミング＆色とりどりの一口寿司、一つ一つが繊細に仕上げられた、華やかな逸品
一例）鮪/鰹天婦羅/白身魚/金目鯛/うなぎ笹寿司/小鉢いくらはん
- 洋皿
- 炙りホタテのカルパッチョ
- 外箱
 - ・千秋庵総本家より上生菓子三種～月替わり
 - ・お口直し：塩昆布/カリカリ梅
- 茶碗蒸し
- お茶＆ドリンクフリーフロー
- 「TWG tea」6種類
- Chamomile：厳選の希少なカモミールは、豊かなハチミツのようなアロマと、透き通る黄金色の色合いが特徴。
- Earl Grey：厳選されたベルガモットの香りをブレンドし、サファイア色のヤグルマギクを散りばめた見た目にも美しく、上品な香りと優しい味わいが特徴のお茶。
- English Breakfast Tea：力強く濃厚な風味で、茶葉本来の味わいを楽しめる紅茶です。
- Royal Darjeeling FTGFOP1：ファーストフラッシュ(春摘み)のダージリンは、力強い鮮烈な味わいと香り高い熟したアブリコットを彷彿させる風味が特徴。
- Grand Wedding Tea：まるで結婚を祝福するような華やかで甘い香りの紅茶。パイナップルの甘くエキゾチックな香り。
- 1837 Black Tea：TWG Tea の代表的なお茶として知られており、熟したベリーやアニス、キャラメルなどの風味が余韻に残る、時を越えた不朽のブレンド。
 - ・米糰から作った甘酒
 - ・煎茶：厳選函館国際ホテルオリジナルブレンド（函館 丸山園謹製）
 - ・ソフトドリンク4種/コーヒー：セルフスタイル
 - ・梅昆布茶
 - ・「松前」自慢の美味しい出汁（北海道産昆布と鰹を使用して丁寧に仕上げました）
 - ・アイスクリーム四種（苺/抹茶/バニラ/黒胡麻）/林檎シャーベット