

総料理長 木村史能 卓越した技能者（現代の名工）受賞記念コース～¥25,000

◆令和4年度の卓越した技能者(通称「現代の名工」)に、当ホテル総料理長の木村史能が選ばれました。受賞を記念した特別コースを提供します。

- ・ 檜山産アカモクと鮪のコンポジション キャビア添え
- ・ フォアグラのソテー ハスカップ入り赤ワインソース
- ・ 近海産鯉のカルタファタ包み フカヒレと王様しいたけのスープ仕立て
- ・ 近海産蝦夷鮑の鉄板焼き ガゴメ昆布入り肝バターソース
- ・ 北海道産焼き野菜
- ・ 厳選 黒毛和牛テンダーロイン 70g
- ・ 函館近郊野菜のサラダ
- ・ 北海道産 毛蟹のガーリックライス
- ・ 味噌汁、香の物
- ・ 函館牛乳のバニラアイス 温かいラズベリーのソースと共に
- ・ コーヒー
(紅茶またはハーブティーもお選び頂けます。)

※2024年1月上旬より



恵山コース～¥16,800 <シェフお勧め>

◆地元産の食材にこだわり厳選した季節替わりのコース

- ・ シェフからの一皿
- ・ 近海産鯉のカルパッチョ
- ・ 北海道産焼き野菜4点
- ・ 金目鯛と車海老のソテー スープ・ド・ポワソン仕立て
- ・ 白老和牛サーロイン 100g または テンダーロイン 80g
- ・ 函館近郊野菜のサラダ
- ・ 鮑と昆布のジンジャーライス
- ・ 味噌汁、香の物
- ・ 黒胡麻のムースと黒糖アイス
- ・ コーヒー (紅茶またはハーブティーもお選び頂けます。)

道産黒毛和牛コース～¥13,600

◆黒毛和牛をボリュームにしっかり味わえるコース

- ・ シェフからの一皿
- ・ 北海道産黒毛和牛サーロイン 120g
または テンダーロイン 100g
- ・ 北海道産焼き野菜 4点
- ・ 函館近郊の野菜のサラダ
- ・ 北海道産ゆめぴりかのガーリックライス&
一口薄焼きサーロイン 味噌汁、香の物
- ・ 季節のフルーツとソルベ
- ・ コーヒー
(紅茶またはハーブティーもお選び頂けます。)

道産海鮮コース～¥12,600

◆地元産季節の魚貝&北海道産蝦夷鮑がメインのコース

- ・ キャビアと鮪のコンポジション
- ・ 季節の魚介
- ・ 北海道産焼き野菜 4点
- ・ 蝦夷鮑のソテー 香草バターソース
- ・ 函館近郊の野菜のサラダ
- ・ 北海道産ゆめぴりかのガーリックライス、
味噌汁、香の物
- ・ 季節のフルーツとソルベ
- ・ コーヒー
(紅茶またはハーブティーもお選び頂けます。)

●営業時間

17:00～21:00 (LO 20:00)

※天候や仕入れ状況によりメニューは予告なく変更する場合があります。
※表示価格は10%の消費税を含みます。
※写真はイメージです。