

春季蘭套餐
函館食材フェア

シェフが現地で出合った食材の味覚をお楽しみいただくおすすめのコース
DINNER COURSE SELECTED FROM - HAKODATE -

開胃当地美食
食前のアミューズ・ブーシュ
Amuse-bouche

春意盎然海味
函館直送 海の幸を集めた彩り冷菜
Appetizers of seafood

大露筍炒扇貝
グリーンアスパラガス“海の神”と帆立貝の藻塩炒め
Sauteed scallops and green asparagus with seaweed salt sauce

函館地海三鮮
函館市場直送 鮑と“函鹿”アキレス腱の醤油煮 春採り昆布と共に
Braised abalone, venison with soy sauce and kelp

紅焼蟹粉尾翅
川原水産直送 毛ガニとふかひれ尾鱸の鶏白湯煮込み
Braised whole shark fin and hairy crab

明炉函館牛柳
春を告げる函館育ち野菜と道南生まれ“はこだて和牛”の焼き物
Wrapped and grilled Japanese beef with spring vegetables

日駒豚燻又焼
森町育ち“ひこま豚”の炙り又焼 炭火の香り
Roasted Chinese barbecued pork with pleasant charcoal smell

経典函館拉麺
函館塩ラーメン クラシックスタイル
Salt soup noodles classic style

恋草苺冰淇淋
“はこだて恋いちご”と北海道コンデンスミルク杏仁アイス
東方美人茶のペアリング
Pairing of chilled almond ice and strawberry with osmanthus tea

9品のコース/Choice of 9 Courses ¥32,890
8品のコース/Choice of 8 Courses ¥28,462

8品のコースには「函館市場直送 鮑と“函鹿”アキレス腱の醤油煮 春採り昆布と共に」が含まれておりません。

また、「川原水産直送 毛ガニとふかひれ尾鱸の鶏白湯煮込み」が
「北海道産 タラバガニとふかひれのスープ」へ変更になります。

8 courses do not include "Braised abalone, venison with soy sauce and kelp".

The fifth dish is changed to "Shark fin soup with king crab".

2名さまより承ります Two orders minimum

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください
※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます
※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております
*Please inform our staff if you have any food allergies.
*Menu items may change according to ingredient availability.
*The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.