函館／レストラン

五島軒

since 1879

lunch
ランチ

個室ご予約メニュー

Private room reservation menu

［11：30～14：00］ ◎2名様より承ります

五島軒
140th
Anniversary
おかげさまで五島軒は
今年、創業140年を迎えます。

1989年、両陛下が北海道行幸の際に、
当店でお召し上がりいただいた
由緒あるカレーコース。

A メモリアル鴨カレーコース

◆ミニオードブル ◆スイートコーンポタージュスープ
◆リッチ鴨カレー（合鴨ロース肉） ◆野菜サラダ盛合せ
◆レモンシャーベット ◆本日のデザート ◆コーヒー ◆ライス

¥4,500

B 明治の洋食セミコース

◆ミニオードブル ◆スイートコーンポタージュスープ
◆海の幸のクリーム煮（サーモン・帆立貝・海老）
◆ビーフシチュー五島軒風 ◆野菜サラダ盛合せ
◆本日のデザート ◆コーヒー ◆パン

¥5,500

C 蘆火野（あしびの）カレーコース

◆ミニオードブル ◆スイートコーンポタージュスープ
◆カニクリームコロッケ ◆蘆火野カレー
◆本日のデザート ◆コーヒー ◆ライス

¥3,800

D 伝統の洋食カレーコース

◆スイートコーンポタージュスープ
◆海の幸のコキーユとビーフシチュー
◆イギリス風カレー（ハーフ）
◆野菜サラダ盛合せ
◆本日のデザート
◆コーヒー ◆ライス

¥2,800

E 函館の味イカカレーコース

◆イカのボルシチスープ
◆イカカレー
◆野菜サラダ盛合せ
◆レモンシャーベット
◆コーヒー ◆ライス

¥2,800

■ メニューの価格は本体価格です。別途消費税・サービス料（10%）が加算されます。
■ 部屋代お一人様〈平日〉300円、〈土・日・祝日〉500円（消費税・サービス料10%）が加算されます。
■ 写真のメニューは季節などにより内容が変更となります。

函館／レストラン
五島軒
since 1879

TEL. 0138-23-0022
FAX. 0138-22-8073
北海道函館市末広町4-5
https://gotoken1879.jp

函館／レストラン
五島軒
since 1879

lunch ランチ | dinner ディナー

個室ご予約メニュー

Private room reservation menu

［11:30〜19:00］ ◎2名様より承ります

五島軒 140th Anniversary
おかげさまで五島軒は
今年、創業140年を迎えます。

レストラン五島軒の代名詞として、
多くのお客様に愛され続ける
コースの醍醐味を、特別なあなたへ。

A 五島軒フルコース

◆大海老冷製トリュフ飾りシャンティソース　◆コンソメスープ タピオカ
◆海の幸白ワイン蒸し イクラキャビアソース
◆合鴨ロースオレンジソース煮　◆レモンシャーベット
◆道産牛フィレ肉のポワレディジョン風
◆本日のデザート ◆メロン ◆コーヒー ◆パン

¥10,000

B プレミアムフルコース

◆大海老冷製トリュフ飾りキャビア添え ◆スッポンコンソメスープ
◆鮑と帆立貝クリーム煮五島軒風 ◆合鴨ロースのグリル グリーンペッパーソース
◆レモンシャーベット ◆道産牛フィレ肉のポワレ フォアグラ添えペリグーソース
◆本日のデザート ◆メロン ◆コーヒー ◆パン

¥15,000

C 港町海鮮コース

◆ボタン海老とアボカドのカクテル ◆ずわい蟹と鮪のポピエット
◆コンソメスープ じゅん菜 ◆海の幸白ワイン蒸し イクラキャビアソース
◆レモンシャーベット◆サーモンフュメのバター焼き五島軒風
◆本日のデザート ◆メロン ◆コーヒー ◆パン

¥9,000

D ロシア料理コース

◆ロシア風オードブル『ザクスキ』 ブリニーと共に
◆ビーフのボルシチスープ ◆海の幸シャシリック
◆道産牛フィレ肉のソテーストロガノフ風
◆ウォッカ風味シャーベット
◆プティフール
◆ロシアンティー ◆パン

¥10,000

E 大三坂セミコース

◆スモークサーモンキャビア添え
◆スイートコーンポタージュスープ
◆鮮魚のレギューム入りブールブランソース
◆道産牛フィレ肉のポワレディジョン風
◆本日のデザート ◆メロン
◆コーヒー ◆パン

¥6,000

F 二十間坂セミコース

◆オードブル盛り合わせ
◆スイートコーンポタージュスープ
◆海の幸のグリルきのこソース
◆道産牛のエスカロープ マディラーソース
◆本日のデザート
◆コーヒー ◆パン

¥4,000