

Menu

Restaurant SEKKATEI

レストラン 雪河亭



函館 五島軒

since 1879

The fourteenth generation chef
Yoko Yamamoto

The first female chef at GOTOKEN
She has inherited its history and continues to create new
traditions for the restaurant.

Traditional taste semi course

明治の洋食セミコース (7品)

- Small-size appetizer
ミニオードブル
- Corn potage
コーンポタージュ
- Seafood gratin
(salmon, scallops, shrimp)
海の幸クリーム煮 (サーモン・帆立貝・海老)
- Gotoken special beef stew
ビーフシチュー五島軒風
- Vegetable salad
野菜サラダ
- Today's dessert
本日のデザート
- Coffee or tea
珈琲又は紅茶



◎Additional 10% on the total amount will be charged as service fee.

¥ 6,050 -

The Founder's semi course (Russian cuisine)

ロシア料理セミコース (7品)

- Small-size appetizer
ミニオードブル
- Borscht soup (beef)
ボルシチスープ (ビーフ)
- Salmon and mushroom in
a Russian style
サーモンと茸のロシア風
- Beef stroganoff
ビーフストロガノフ
- Russian salad
ロシア風サラダ
- Russian cake "Quward"
ロシアケーキ"クワード"
- Bread or Piroshki
(limited to 20 orders per day)
ピロシキ [限定20個]
- Coffee or tea (with jam)
珈琲 又は 紅茶 (ジャム付)



◎Additional 10% on the total amount will be charged as service fee.

¥ 6,050 -

Orders can be accepted from 5:00 p.m. to 7:00 p.m.

Imperial duck curry course

メモリアルリッチ鴨カレーコース

- Small-size appetizer ミニオードブル
- Potage soup ポタージュスープ
- Duck curry (mild) 鴨カレー(甘口)
- Ice cream アイスクリーム
- Vegetable salad 野菜サラダ
- Coffee or tea 珈琲又は紅茶



¥ 4,950 -

Ashibino curry course

蘆火野カレーコース

- Small-size appetizer
ミニオードブル
- potage soup
ポタージュスープ
- Crab cream croquette
カニクリームコロッケ
- Ashibino curry 蘆火野カレー
- Rice ライス
- Vegetable salad 野菜サラダ
- Ice cream アイスクリーム
- Coffee or tea 珈琲又は紅茶



¥ 4,180 -

The Founder's Set (Russian cuisine)

ロシア料理セット

- Borscht soup (beef)
ボルシチスープ(ビーフ)
- (A) salmon and mushroom in a Russian style
サーモンと茸のロシア風
- (B) Beef stroganoff
ビーフストロガノフ
※ (A) (B) いずれかをお選びいただけます。
- Russian salad ロシア風サラダ
- Russian cake "Quward"
ロシアケーキ「クワード」
- Bread or Piroshki (limited to 20 orders per day)
パン又はピロシキ(限定20個)
- Coffee or tea (with jam)
珈琲又は紅茶(ジャム付)



¥ 3,300 -

Orders can be accepted from 5:00 p.m. to 7:00 p.m.

Meiji era Western dishes & curry set

明治の洋食 & カレーセット

- Today's potage soup (cup)
本日のポタージュスープ(カップ)
- Crab cream croquette (2P),
deep-fried prawn, beef stew
蟹クリームコロッケ2P、海老フライ、ビーフシチュー
- British curry (half-size)
イギリスカレー(ハーフサイズ)
- Rice (small size) 小ライス
- Vegetable salad 野菜サラダ
- Pastry 小菓子
- Coffee or tea 珈琲又は紅茶



¥ 3,300 -

Beef stew Set

ビーフシチューセット

- Corn potage
コーンポタージュ
- Gotoken special beef stew
ビーフシチュー五島軒風
- Vegetable salad 野菜サラダ
- Today's dessert 本日のデザート
- Coffee or tea 珈琲又は紅茶
- Bread or rice パン 又は ライス



¥ 3,300 -

Curry & Stew カレー・シチュー

Special curry (with Rice)

スペシャルカレー (ライス付)

• Aigake curry

(spicy, Pork curry from Meiji era)
(spicy, British style Beef curry)

あいがけカレー (中辛・明治のカレー／中辛・イギリス風カレー)

¥ 1,705 -



• Aigake Hoshed beef (spicy, British style Beef curry/Hoshed beef Source)

あいがけハヤシ (中辛・イギリス風カレー／ビーフたっぷりハヤシソース)

¥ 2,200 -

• Ashibino curry

蘆火野カレー

¥ 1,705 -

• Seafood curry (spicy)

海の幸カレー (中辛)

¥ 2,200 -

• Pork cutlet with curry

ポークカツカレー

¥ 2,750 -

• Deep-fried Prawn with curry

エビフライカレー

¥ 2,750 -

• Beef cutlet with curry

ビーフカツカレー

¥ 3,300 -

• Duck curry (mild)

リッチ鴨カレー

¥ 3,300 -

Standard (with Rice)

スタンダード (ライス付)

• British style beef curry

(spicy, very spicy)

イギリス風 ビーフカレー (中辛・辛口)

¥ 1,430 -



• French style beef curry (mild)

フランス風 ビーフカレー (甘口)

¥ 1,430 -

• Indian style chicken curry (very spicy)

インド風 チキンカレー (辛口)

¥ 1,430 -

• Japanese style pork curry (spicy)

日本風 ポークカレー (中辛)

¥ 1,430 -

• Meiji-era Curry (Pork/spicy)

明治のカレー (ポーク・中辛)

¥ 1,430 -

• Hoshed beef

ハヤシライス

¥ 1,705 -

• Curry & Cheese rice gratin

カレーチーズドリア

¥ 1,870 -

• Beef stew omelet

ビーフシチューオムライス

¥ 2,200 -

À la carte menu ア・ラ・カルトメニュー

Hors-D'oeuvre / Soup

スーブ

- | | |
|---|-----------|
| •Herring Marinade
鰹のマリネ | ¥ 1,430 - |
| •Sweet corn potage soup
スイートコーンのポタージュスープ | ¥ 1,100 - |
| •Beef borscht soup
ビーフボルシチスープ | ¥ 1,100 - |

Meiji of Western

明治の洋食

- | | |
|--|-----------|
| •Deep-fried prawn (3P)
エビフライ | ¥ 1,100 - |
| •Crab cream croquette (2P)
蟹クリームコロッケ (2P) | ¥ 770 - |
| •Crab cream croquette (3P)
蟹クリームコロッケ (3P) | ¥ 1,100 - |
| •Hamburger steak
ハンバーグステーキ | ¥ 1,650 - |
| •Gotoken special Shrimp gratin
海老グラタン 五島軒風 | ¥ 1,650 - |
| •Chicken Rice gratin
若鶏のライスグラタン | ¥ 1,100 - |
| •Chicken Rice gratin with Hokkaido cheese
若鶏のライスグラタン 北海道産チーズがけ | ¥ 1,540 - |
| •Beef stew
ビーフシチュー | ¥ 2,200 - |
| •Cow tongue stew
牛舌シチュー | ¥ 2,200 - |
| •Beef stroganoff
ビーフストロガノフ | ¥ 2,310 - |
| •Abalone in cream sauce
鮑のクリーム煮 | ¥ 6,600 - |
| •Domestic raised beef [Sirloin steak (250g) or filet (200g)]
国産牛のステーキ (サーロイン250g 又は フィレ200g) | ¥ 5,500 - |
| •Japanese black wagyu [Sirloin steak (250g) or filet (200g)]
黒毛和牛のステーキ (サーロイン250g 又は フィレ200g) | ¥ 9,350 - |

Special menu for children

お子様メニュー

- | | |
|--|-----------|
| •GOTOKEN Special Child's lunch
(potage soup 〈 half size 〉 and ice cream included) | ¥ 1,925 - |
| •Child's curry (ice cream included) | ¥ 1,100 - |
-

Basic set

お得なセット

*Dishes cannot be ordered separately.

- | | | | |
|-----------|---|--------------------------|-----------|
| [A set] | •Potage soup (half size)
ポタージュスープ(ハーフサイズ) | •Salada
サラダ | ¥ 1,100 - |
| | •Crab cream croquette (small size/2P)
蟹クリームコロッケ小(2P) | •Coffee or tea
珈琲又は紅茶 | |
| [B set] | •Potage soup (half size)
ポタージュスープ(ハーフ) | •Salada
サラダ | ¥ 880 - |
| | •Coffee or tea
珈琲又は紅茶 | | |
-

Monthly set

月替わりのセット

- | | | |
|---|----------------------------|-----------|
| •Todays potage soup
本日のポタージュスープ | | |
| •[A] fish dish or [B] Meat dish
[A] お魚料理 または [B] お肉料理
*Free choice of one of these menus. | | |
| •Vegetable salad
野菜サラダ | •Coffee or tea
珈琲 又は 紅茶 | |
| •Rice or Bread
ライス 又は パン | •Pastry
小菓子 | ¥ 2,200 - |
-

◎Please note that these menus are served on weekdays only, and cannot be ordered on Saturdays, Sundays and holidays.

Side Dishes

ライス・サラダ

- | | |
|----------------|---------|
| •Mixes salada | ¥ 440 - |
| •Rice or Bread | ¥ 330 - |
-

Dessert

デザート

- | | |
|---|---------|
| •Homemade vanilla ice cream with fruits | ¥ 550 - |
| •Belgian chocolate cake | ¥ 550 - |
| •Apple Pie | ¥ 550 - |

Drinks ドリンク

Soft Drinks

ソフトドリンク

•Coffee			¥ 550 -
•Café au lait			¥ 550 -
•Viennese coffee			¥ 605 -
•Tea (lemon or milk)			¥ 550 -
•Perrier			¥ 550 -
•Orange juice	•Coke	•Grapefruit juice	
•Ginger ale	•Tomato juice	•Lemonade(KIRIN Lemon)	
•Oolong Tea	•Guarana		all ¥ 440 -

Beer

ビール

•Beer (medium size) bottle 500ml	¥ 770 -
•Draft beer (medium size)	¥ 880 -
•Draft beer (small size)	¥ 660 -
•Heartland beer (small size) bottle 330ml	¥ 550 -
•Heineken (Netherlands) •Budweiser (USA)	all ¥ 770 -
•Non-alcoholic beer	¥ 550 -

Sake, Brandy, Whisky

日本酒・ブランデー・ウィスキー

•Premium Sake 180ml Sakura Masamune	¥ 550 -		
•Japanese cold sake 300ml Chitosetsuru	¥ 880 -		
•Cognac	¥ 1,705 -		
•Scotch Whisky	•Japanese whisky	•Bourbon whisky	
•Irish whisky	•Canadian whisky		all ¥ 660 -

Wine

ワイン

•Glass Wine [Red]	¥ 880 -
•Glass Wine [White]	¥ 660 -

Recommended drink

おすすめドリンク

•Hakodate GARABEER	
	[large size] ¥ 770- [medium size] ¥ 660 - [small size] ¥ 550 -
•Non-alcoholic champagne with fruits	¥ 1,100 -



- Prices include consumption tax and a service charge. ● The use of a private room has an additional charge.
 - Japanese grown rice is used in this restaurant. ● Wine list is available by request.
- * Menus are subject to change depending on the season.

-
- 表示価格には消費税が含まれております。● 宴会場・個室ご利用の場合、別途サービス料・お部屋代を申し受けます。
 - ライスは国産米を使用しております。● ワインリストをご用意しております。※ 季節等によりメニューが変わります。
-