

Menu

レストラン 雪河亭



函館 五島軒

since 1879

AM11:30~PM 2:30(L.O)

PM 5:00~PM 8:00(L.O)

第十四代目 総料理長

山本 庸子

五島軒の歴史で初の女性総料理長。
伝統を受け継ぎ、新しい五島軒を創造していく。

セットメニュー *Set Menu*

明治の洋食&カレーセット

明治時代から受け継がれる、五島軒を代表する洋食の盛り合わせ

Meiji of Western & curry set

メインのお料理を一品、以下からお選びください。

- [A] イギリス風ビーフカレー ハーフ (中辛 or 辛口)
- [B] ハヤシライス (ハーフ)

- 本日のポタージュ (カップ)

- 洋食プレート

- ・ ビーフシチュー
- ・ 蟹クリームコロッケ (2P) ・ 海老フライ

- 野菜サラダ
- 珈琲 又は 紅茶
- 小菓子



¥ 2,970 -

ビーフシチューセット

伝承の洋食メニュー、ビーフシチューをたっぷりと味わう

Beef Stew set

- ビーフシチュー
- 本日のポタージュ
- 野菜サラダ
- パン 又は ライス
- 珈琲 又は 紅茶
- 本日のデザート

¥ 3,300 -



ロシア料理セット

ディナーのみ

五島軒 創業のルーツをたっぷりと味わう

Establishment of taste set

メインのお料理を一品、以下からお選びください。

- [A] サーモンと茸のロシア風
- [B] ビーフストロガノフ

- ボルシチスープ
- ロシア風サラダ
- パン 又は ピロシキ
- 珈琲 又は 紅茶 (ジャム付)
- ロシアケーキ「クワート」



¥ 2,970 -

カレー・シチュー *Curry & Stew*

スタンダード（ライス付）	Standard
●イギリス風 ビーフカレー（中辛・辛口）	¥ 1,430 -
●フランス風 ビーフカレー（甘口）	¥ 1,430 -
●インド風 チキンカレー（辛口）	¥ 1,705 -
●明治のカレー（ポーク・中辛）	¥ 1,430 -
●ハヤシライス	¥ 1,705 -

スペシャルカレー（ライス付）	Special curry
●あいがけカレー（中辛・イギリス風カレー／中辛・明治のカレー）	¥ 1,705 -
●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 -
●あしびのカレー（霜降り牛肉とマッシュルームのスペシャルカレー）	¥ 1,705 -
●海の幸カレー（イカ、エビ、カニ、あさり、ホタテの入ったシーフードカレー）	¥ 2,200 -
●エビフライカレー（特製カレーを洋食店のエビフライとともに／エビ3P）	¥ 2,750 -
●リッチ鴨カレー（上皇上皇后両陛下がお召し上がりになった伝統の一品）	1日5食限定 ¥ 3,300 -
●リッチ鴨カレー（鴨肉ハーフ）	¥ 2,420 -
●スペシャルビーフカレー	¥ 2,200 -
●ローストビーフカレー（甘口 or 中辛をお選びいただけます）	¥ 2,200 -

お子様メニュー	Children's menu
●お子様カレー（デザート付き）	¥ 1,100 -
●お子様プレート（ハンバーグ・チキンライス・カニクリームコロッケ・エビフライ・野菜）	¥ 1,430 -

ア・ラ・カルトメニュー *Grand menu*

オードブル・スープ

Hors-D' oeuvre

- 鯨のマリネ ￥1,430 -
- スイートコーンのポタージュ ￥1,100 -

明治の洋食

Meiji of Western

- ハンバーグステーキ 200g ￥1,430 -
ソースは の2種類からお選びください。 300g ￥1,980 -

- 蟹クリームコロッケ (2P) ￥770 -
- エビフライ (3P) ￥1,100 -
- 海老グラタン 五島軒風 (パン 又は ビロシキ付き) ￥1,430 -
- ビーフシチュー ￥2,200 -
- 国産牛のステーキ (サーロイン250g 又は ファイレ200g) ￥5,500 -
- 黒毛和牛のステーキ (サーロイン250g 又は ファイレ200g) ￥9,350 -

お得なセット ※単品ではご注文いただけません。

Reasonable set

【Aセット】 ●本日のポタージュ(ハーフサイズ)

●サラダ

●蟹クリームコロッケ(2P)

●珈琲 又は 紅茶

¥ 1,100 -

【Bセット】 ●本日のポタージュ(ハーフサイズ)

●サラダ

●珈琲 又は 紅茶

¥ 880 -

ライス・サラダ

Rice & Salad

●ライス又はパン

¥ 330 -

●ミックスサラダ

¥ 440 -

デザート

Dessert

●バニラアイス（フルーツを添えて） ￥550 -

●ベルギーチョコレートケーキ ￥550 -

●アップルパイ ￥550 -

●自家製アップルパイ
バニラアイス添え

￥880 -

珈琲または紅茶付き

￥1,100 -



●ベルギーチョコレートケーキ
バニラアイス添え

￥880 -

珈琲または紅茶付き

￥1,100 -



コースメニュー *Course Menu*

ディナーコース 【7品】

ディナーのみ

Recommended course of chef

- ずわい蟹のファルシー ●本日のポタージュ
- ロブスターのグラティヌ
- 国産牛サーロインのローストビーフ
- 五島軒カレードリア ●ベルギーチョコレートケーキとメロンの盛り合わせ
- 珈琲 又は 紅茶

◎PM5:00からPM7:00までのご注文とさせていただきます。
◎お会計の代金の10%を別途サービス料として貰い受けます。

¥ 8,800 -

ディナーコース 【7品】

ディナーのみ

Recommended course of chef

- サーモンのカルパッチョ
- 本日のポタージュ
- ヒラメと生ハムのクレピネット包み
- ビーフシチュー
- 五島軒カレードリア ●本日のデザート
- 珈琲 又は 紅茶

◎PM5:00からPM7:00までのご注文とさせていただきます。
◎お会計の代金の10%を別途サービス料として貰い受けます。

¥ 5,500 -

ディナーコース 【6品】

ディナーのみ

Recommended course of chef

- サーモンのカルパッチョ
- 本日のポタージュ

メインのお料理をどちらか一品お選びください。

[A] ヒラメと生ハムのクレピネット包み

[B] ビーフシチュー

- 五島軒カレードリア ●本日のデザート
- 珈琲 又は 紅茶

◎PM5:00からPM7:00までのご注文とさせていただきます。
◎お会計の代金の10%を別途サービス料として貰い受けます。

¥ 3,300 -

ドリンク *Drink*

ソフトドリンク

Soft Drink

●珈琲	¥ 550 -
●紅茶	¥ 550 -
●ペリエ	¥ 550 -
●オレンジジュース ●コーラ ●グレープフルーツジュース	
●ジンジャエール ●シトロン(キリンレモン)	
●ウーロン茶 ●函館ガラナ	各¥ 440 -

ビール

Beer

●生ビール(小)	¥ 660 -
●生ビール(中)	¥ 880 -
●ビール(中)瓶500ml	¥ 770 -
●ハートランドビール(小)瓶330ml	¥ 550 -
●ノンアルコールビール	¥ 550 -

日本酒・ブランデー・ウイスキー

Sake, Brandy, Whisky

●日本酒上選 180ml 桜正宗	¥ 550 -
●日本酒冷酒 300ml 千歳鶴	¥ 880 -
●コニャック	¥ 1,705 -
●国産ウイスキー	¥ 660 -

ワイン

Wines

●グラスワイン(赤)	¥ 880 -
●グラスワイン(白)	¥ 880 -
●ノンアルコールワイン(赤)	¥ 880 -
●ノンアルコールワイン(白)	¥ 880 -

おすすめドリンク

Recommended drink

●ノンアルコールシャンパン フルーツ添え	¥ 1,100 -
----------------------	-----------



- 表示価格には消費税が含まれております。
- 個室ご利用の場合、別途サービス料・お部屋代を加算いたします。
- ライスは国産米を使用しております。
- ご予約はコースのみで承っております。(3日前までの要予約)
- 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を一部変更する場合がございます。