

食と文化、歴史と観光。そして学びあるご旅行を。

五島軒の教育旅行プラン

明治12(1879)年創業

異国情緒香る北の港町に根付く文化と奥深い歴史

開業より140余年の老舗が、開港都市にひらいた洋食文化をお届けします

五島軒 カレー・スープbuffe

¥2,750-
(税込)

◆ ビーフカレー(甘口)

帝国ホテルで修行した2代目が
大正期にレシピを完成させて以来、
その技を守り抜いてつくられる
伝統のカレー。



乳 小麦 大豆

◆ ライス

北海道のブランド米である
《ふっくりんこ》を使用。



◆ スイートコーン ポタージュ

丁寧な裏ごしをくり返し、
なめらかな口当たりと
コーンの甘さを最大限に引き出した
洋食定番のスープ。



乳 小麦

五島軒 カレーbuffe

◆ ビーフカレー(甘口) ◆ ライス

¥2,200-
(税込)

buffeについて

本プランのお食事はお客様ご自身にてお取りいただけます。スタッフによる給仕配膳はございません。
料理卓にご用意いたしますお食事は、お申込の人数分までのご用意です。食べ放題ではございません。

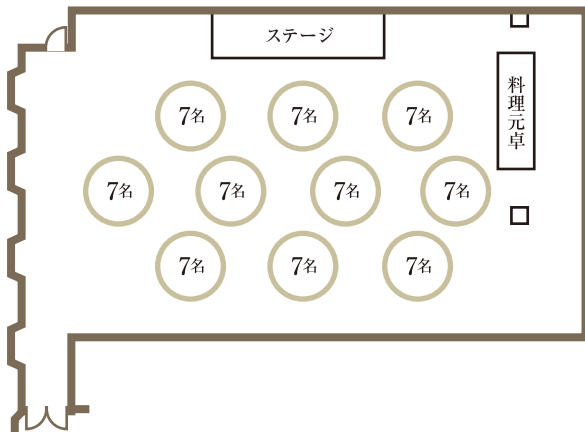
アレルギーについて

アレルギー対応での別食対応はございません。お持込み頂く場合は温めの対応を承ります。

芙蓉(ふよう)の間

基本利用:70名様

円卓7名×10卓

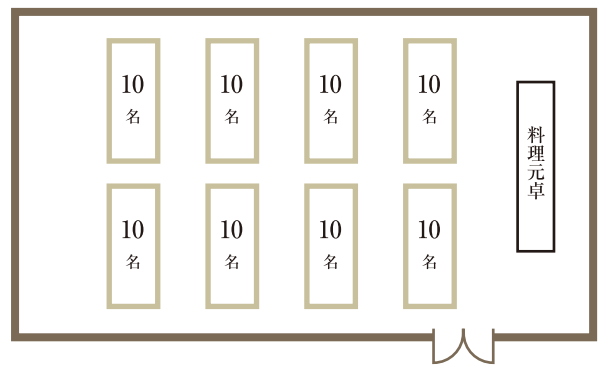


※円卓10名×10卓 最大100名様まで対応

丹頂(たんちょう)の間

基本利用:80名様

長卓10名×8卓



※長卓10名×10卓 最大100名様まで対応

※各会場基本レイアウトよりお席をご利用いただきます。席順は流し込みでの対応です。

※ご予約の人数が基本利用を上回る場合は、上記のレイアウト(テーブル・椅子)を調整いたします。

※テーブル記号のご用意を承ります。ご用命ください。

※レイアウトはイメージです。テーブル配置や料理元卓は状況により配置を調整いたします。

北海道で最も歴史ある西洋料理店。

五島軒は初代・若山惣太郎と長崎五島列島出身の初代料理長・五島英吉が、各々江戸と長崎を経て、当時国際貿易港であった函館で出会い、二人で在留外国人や外国船にパンや西洋料理を納める小さなレストランを開業した事から始まりました。二代目若山徳次郎は東京の帝国ホテルで料理修行の後、大正6年にオーナーシェフとなり、現在の五島軒のフランス料理と洋食の礎を築きました。



昭和35年竣工



五島軒本店は国登録有形文化財指定建物として登録されています。

五島軒本店旧館は、1989年に函館市の「景観形成指定建築物」となり、1997年には「登録文化財制度」に基づき、北海道初の登録有形文化財(札幌市資料館と共に)登録されました。

土産 GIFT

スイーツ&デリカショップ
Ashibino

本店内売店ではレトルトカレーや焼き菓子などのお土産販売のほか、五島軒が所蔵するアンティークや調度品、歴史パネルをご覧いただけます。明治の創業から今日まで、五島軒が開港都市函館で歩んだ140余年の軌跡をご覧にお立ち寄りください。

観光 TOURISM

散策に最適な西部地区

函館山の麓に位置し、歴史的建造物や教会群、函館湾を一望できる数々の坂などが徒歩圏内。五島軒を中心に観光スポットへ足を運んで見てはいかがでしょうか。



文化 CULTURE

本店内の調度品



五島軒本店には女神と料理をモチーフにしたステンドグラスや、舟越保武、桂、羽生輝の他、田辺三重松、岩船修三など函館ゆかりの絵画、彫刻と、古地図や版画等を展示しております。