GOTOKEN
HAKODATE since1879

五島軒本店
団体・グループプラン

創業1879年。
北海道・函館に根づく西洋食文化の伝統と
北海道の新鮮素材が織りなす
とっておきの料理をご堪能ください。

Plan Catalog

函館五島軒
since 1879



GOTOKEN

歴史を受け継ぐ
優雅なひとときを…



Classic
The Luxury 1879

時間を忘れる旅

時代を超えて語り継がれる王朝の間で過ごす
”Classic The Luxury 1879 ”
明治から現在へ紡がれたその歴史は
それぞれの時代の物語が刻まれております。
心のおもてなしを
賓客の方々へお届けいたします。





明治、大正の香り漂う本館　王朝の間



王朝の間へ向かう旅路は本店正面玄関から階段に辿り着くと、ティファニーが造り上げたステンドグラスが賓客の方々を迎えております。歴史の光を映し出す芸術品は食卓と3人の乙女たちが彩られており、テーブル上にワイングラス、葡萄や洋梨、スイカ、皿の上のレモンを添えた魚料理、ほかにミカンやパイナップルを象っております。

そして「王朝の間」へ到着すると特別な空間が広がります。壁は高い腰壁とオーダーメイドで仕立てた布張りの壁で構成され、葉飾りの装飾をつけた漆喰の回り縁が広い空間を引き締めております。三つの中心飾りから下がるシャンデリアは水晶をつないだものといわれ、上品な輝きを呈しています。わずかにカーブした天井は樺太のツンドラを建材として使用した貴重なつくりで、音響効果もあり機材のなかった当時の時代設計がさかべれたことを映し出されています。

みなさまを
特別な旅へお連れいたします…。



函館五島軒
since 1879

TEL.0138-23-1106
［お問合わせ／11:00～20:00］

函館市末広町4-5

※表示価格はすべて税込です。
※写真はイメージです。

Classic The Luxury 1879

昭和のメモリアル　フルコース 1926~1989　¥25,000(税込)

代々受け継がれる技術と味。こだわりの食材の粋をたのしむフルコース。

◆ズワイガニのガトー仕立て
◆鯛と帆立貝のムニエル　ヴァンブランソース
◆シャーベット
◆パン
◆本日のデザート
◆スイートコーンポタージュ
◆牛舌シチュー五島軒風
◆牛フィレロースト　ディジョン風温野菜添え
◆野菜サラダ
◆珈琲

大正のメモリアル　フルコース 1912~1926　¥35,000(税込)

長く愛されてきた王道のフルコース。想いを受け継ぐヒトサラを。

◆大海老冷製トリュフ飾りキャビア添え
◆函館近海産鮑のクリーム煮
◆シャーベット
◆パン
◆珈琲
◆コンソメスープ
◆合鴨ロースト　オレンジソース
◆牛フィレボワレ　ペリグーソース　温野菜添え
◆本日のデザート

明治のメモリアル　フルコース 1868~1912　¥45,000(税込)

道産地元食材を厳選し、北海道の旬に合わせたメニューをご提供いたします。
晩餐の席でおしながきを開く特別のフルコース。

《 WelcomeDrink 》	おもてなしの一杯
《 Entree　冷菜 》	饗宴のプレリュード
《 Soupe　スープ 》	心あたためるヒトサラ
《 Poisson　魚料理2品 》	贅を尽くす北海の幸の宴
《 Viande　肉料理2品 》	大地に育まれた恵と老舗の技のマリアージュ
《 Curry　カレー 》	五島軒謹製鴨カレー
《 Dessert　デザート 》	道南をテーマにしたフィナーレ
《 Cafe or Tea 》	じっくり焙煎の珈琲または五島軒特製ブレンド紅茶

※写真はイメージです。

全コース 飲み放題付き

10〜50名様

※仕入れ状況により予告なくメニューが変更になる場合がございます。
※表示価格はサービス料が含まれた税込価格です。

飲み放題メニュー

◆生ビール(キリン一番搾り)
◆ウイスキー　◆焼酎　◆日本酒
◆北海道産ワイン(はこだてわいんetc)
◆スパークリングワイン
◆ノンアルコールビール
◆プレミアムフルーツジュース
◆ウーロン茶　◆コーラ
◆ジンジャーエール　etc



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。

本店内の調度品

五島軒本店には、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。





レストラン 雪河亭

プライベートルーム

二十間坂をのぞむクラシカルな洋室
大切なひとときをお過ごしいただく特別の個室空間を

GOTOKEN

プライベートルーム
個室利用のご予約は5日前まで承ります

Lunch 11:30~14:00　Dinner 17:00~19:00

プライベートルーム《SEKKA》

個室料金	12,100円(税込)
ご利用人数	~10名様まで
メニュー	ア・ラ・カルト/当日のオーダーコース/事前予約制

※コースの当日注文は承れません。あらかじめご予約ください。
※個室料金にお食事代は含まれません。
※当日注文のご飲食代には別途10%のサービス料を頂戴します。

おすすめコース



H 五島軒マリアージュコース

四季の旬が織りなす味と美酒の饗宴　Dinner

おひとり様 36,300円(税込)
※ペアリングなし/お一人様30,250円(税込)

道産地元食材を厳選し、
北海道の旬に合わせたメニューを提供いたします

《WelcomeDrink》	おもてなしの一杯	
《Entree 冷菜》	饗宴のプレリュード	ペアリング
《Soupe スープ》	心あたためるヒトサラ	
《Poisson 魚料理2品》	贅を尽くす北海の幸の宴	ペアリング
《Viande 肉料理2品》	大地に育まれた恵と老舗の技のマリアージュ	ペアリング
《Curry カレー》	五島軒謹製鴨カレー	
《Dessert デザート》	道南をテーマにしたフィナーレ	
《Cafe or Tea》	じっくり焙煎の珈琲 または 五島軒特製ブレンド紅茶	

ペアリングリスト

北の大地で生まれたワインを厳選し
季節に合わせリストをご用意しております

- 余市ワイン ミュラートゥルガウ
- おたる醸造ワイン 白
- はこだてわいん年輪 赤
- 乙部醸造ワイン 赤
- はこだてわいん北海道100 ピノ・ノワール
- ふらのワイン 白
- OKUSHIRI シャルドネ 白

※ノンアルコールカクテルのご用意もございます。

アンファンコース［小学生まで］

- ウェルカムドリンク
- 前菜
- スープ
- パン
- ハンバーグ
- デザート

おひとり様 4,840円(税込)

■表示価格にはサービス料10%と消費税が含まれております。■他メニューはホームページをご覧ください。

函館五島軒 since 1879

ご予約は5日前まで承ります。
TEL. 0138-23-1106 函館市末広町4-5
［お問合わせ／11:00~20:00］

※画像はイメージです。

函館の景観とともにクラシカルなコース料理でおもてなしいたします。

GOTOKEN

団体・グループ限定

レストラン雪河亭ご予約メニュー

Lunch 11:30~14:00　Dinner 17:00~19:00

A メモリアル鴨カレーコース Lunch

鴨ロース肉を贅沢に飾り添えた
晩餐会でも供される栄を賜った五島軒伝統のカレー



◆ミニオードブル
◆スイートコーンポタージュ
◆メモリアル鴨カレー（甘口）
◆ライス ◆野菜サラダ
◆本日のデザート
◆珈琲

¥6,655
（本体価格¥5,500）

B 蘆火野（あしびの）カレーコース Lunch



◆ミニオードブル
◆スイートコーンポタージュ
◆本日の洋食アラカルト
◆蘆火野カレー（中辛）
◆ライス
◆本日のデザート
◆珈琲

¥4,840
（本体価格¥4,000）

C 二十間坂セミコース Lunch



◆オードブル
◆スイートコーンポタージュ
◆海の幸のグリルきのこソース
◆牛肉のロースト マディラソース
◆パン
◆本日のデザート
◆珈琲

¥9,680
（本体価格¥8,000）

D 五島軒グランドコース Lunch Dinner

レストラン雪河亭で長く愛されてきた王道のフルコース
想いを受け継ぐヒトサラをぜひ



◆大海老冷製トリュフ飾りキャビア添え
◆コンソメスープ
◆函館近海産鮑のクリーム煮
◆合鴨のロースト オレンジソース
◆牛フィレポワレ ペリグーソース
温野菜添え
◆シャーベット ◆パン
◆本日のデザート
◆珈琲

¥26,620
（本体価格¥22,000）



E シェフのおすすめコース

Lunch Dinner

◆ズワイガニのガトー仕立て ◆スイートコーンポタージュ
◆鯛と帆立貝のムニエル ヴァンブランソース
◆ビーフシチュー ◆シャーベット
◆牛フィレロースト ディジョン風 温野菜添え
◆パン ◆野菜サラダ
◆本日のデザート
◆珈琲

¥14,520
（本体価格¥12,000）



F ロシア料理コース

Lunch Dinner

◆ロシア風オードブル『ザクスキ』
◆ボルシチ ◆海の幸シャシリック
◆牛フィレロースト ロシア風 ◆野菜サラダ ◆パン
◆ウォッカ風味シャーベット
◆本日のデザート
◆ロシアンティー

¥14,520
（本体価格¥12,000）



G ステーキディナーコース

Lunch Dinner

◆黒毛和牛サーロインステーキ ◆オードブルバリエ
◆スイートコーンポタージュ ◆パン 又は ライス
◆野菜サラダ
◆アイスクリーム
◆珈琲

1日15名様限定

¥16,940
（本体価格¥14,000）



オプション　旅の余韻を食卓に　お土産付きプラン

函館カレー（中辛）五島軒本店限定パッケージ（2箱）とオリジナルスプーンセット

オプションプラン特別価格　¥2,952（税込）



カレールゥを口に運びやすい構造は、カレーライスを美味しく食べるための職人のこだわり。
五島軒本店では「自分達のカレーに誇りを持つ」という企業理念から、レストランで使用するスプーンとして2019年から本製品を採用しております。

■ コース料理の表示価格は、本体価格・サービス料10%の税込価格です。別途、お一人様363円の《予約料》を頂戴します。
■ 個室のご利用は、予約料に代わり《個室使用料》として12,100円を頂戴します。
■ 画像はイメージです。季節・仕入れ状況により、メニューを変更する場合がございます。



五島軒 団体お食事プラン

食と文化、歴史と観光。

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

25名様より承ります

Lunch 11:30~14:00　Dinner 17:00~19:00

五島軒 カレー&ドリンクブッフェ

¥4,500(税込)

ドリンク飲み放題付き



お食事 ◆ビーフカレー(中辛) ◆ライス ◆スイートコーンポタージュ

お飲み物 ◆生ビール(キリン一番搾り) ◆ウーロン茶 ◆オレンジジュース

お一人様 プラス+1,000円 ◆サラダ ◆デザート が追加できます。

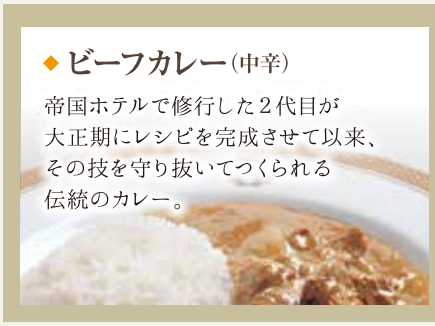
五島軒 カレー&スープブッフェ

¥3,000(税込)

お食事 ◆ビーフカレー(中辛) ◆ライス ◆スイートコーンポタージュ

◆ビーフカレー(中辛)

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。



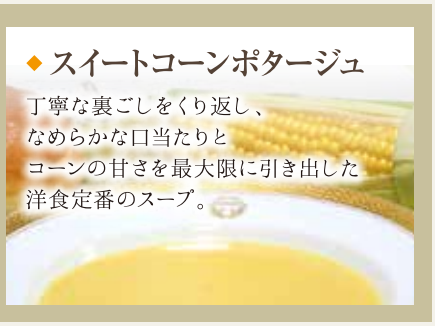
◆ライス

北海道のブランド米を使用。



◆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。



五島軒と麒麟ビール

明治時代に寄贈された全長2．4メートルのステンドグラスは、四度に渡る大火を免れ、多くの著名人を酒精とともに出迎えました。
戦後、五島軒を接収したアメリカ進駐軍によって瀟洒なガラス文字は塗り潰されますが、2019年に復元され、両社の絆を今に伝えています。
また店舗接収の際、米軍から5年に渡って飲料倉庫の開閉を禁じられたにも関わらず、唯一「キリンレモン」だけはしっかりと品質を保ち、本店の営業再開の折には祝杯として職員に振舞われました。



【ブッフェについて】本プランのお食事・お飲み物はコーナーにてご用意させていただくため、お客様ご自身にてお取りいただきます。スタッフによる給仕配膳はございません。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。【飲み放題について】飲み放題は最大90分前までとさせていただきます。

函館五島軒 since 1879

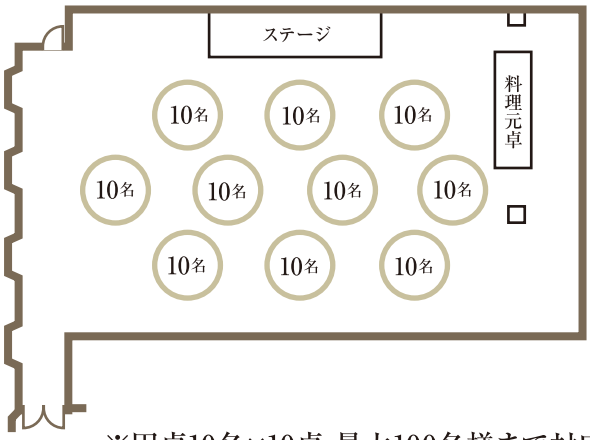
TEL.0138-23-1106
[お問合わせ／11:00~20:00]

函館市末広町4-5

※表示価格はすべて税込です。
※写真はイメージです。

芙蓉(ふよう)の間

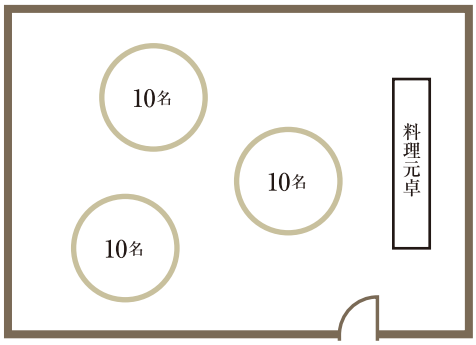
基本利用:50〜100名様　円卓10名×10卓



※円卓10名×10卓 最大100名様まで対応

吉祥(きっしょう)の間

基本利用:30名様　円卓10名×3卓



※円卓10名×3卓 最大30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。



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。

GOTOKEN Self Party Plan

GOTOKEN HAKODATE since1879

本店個室 貸会場
10名様より

本プランに サービススタッフは 常駐いたしません

社内懇親会や仲間内のパーティ、打ち上げなどカジュアルなお集まりにおすすめです。

フリードリンク付き
セルフパーティプラン

Lunch 11:30~13:00
Dinner 17:00~19:00



Aコース
お一人様
6,000円

スモークサーモンのカルパッチョ／グリーンサラダ／コーンポタージュ
□鯛のポワレバジルソース　または　□蟹クリームコロッケとエビフライ盛り合わせ
□国産合挽肉のハンバーグ　または　□ローストチキン　五島軒風
ビーフカレー（中辛）／ベルギーチョコレートケーキ



Bコース
お一人様
7,000円

近海産魚のカルパッチョ／グリーンサラダ／コーンポタージュ
□サーモンの香草パン粉焼き　または　□近海産帆立のクリームソース煮
□北海道白老産ローストポーク
ビーフカレー（中辛）／デザート盛り合わせ



Cコース
お一人様
8,500円

近海産魚のカルパッチョとスモークサーモンの盛り合わせ
グリーンサラダ／パンプキンポタージュ　または　コーンポタージュ
□季節魚のポワレカニクリームソース　または　□季節魚と野菜のフリット
□牛サーロインのグリル
□鴨カレー
デザートの盛り合わせ



カレーコーナー

〈A・Bコース〉
ビーフカレー（中辛）
〈Cコース〉
鴨カレー（甘口）

食べ放題ではございません。

□ ドリンクメニュー

アルコール
・ビール中瓶・ウイスキー・焼酎・ワイン
・ノンアルコールビール

ソフトドリンク
・ウーロン茶・オレンジジュース・炭酸飲料

※提供はプラコップにてお客様によるセルフ対応となります。
ドリンクコーナーにて提供させていただきます。
※飲み放題のご利用は宴会終了時間の15分前までとさせていただきます。

※提供のお食事は**ワンウェイ（使い捨て）容器で元卓（料理テーブル）にご用意**いたします。**お客様での各テーブル配膳**をお願いいたします。
※スタッフによるサーブはございません。　※食べ放題ではございません。　※仕入れ状況によりメニューを変更する場合がございます。
※会場の基本レイアウトを変更する場合は、各お部屋の使用料同額を変更料として頂戴いたします。　※表示価格は税込みです。
※お持ち帰りに関しましては衛生上の観点からお断りしております。

函館五島軒 since 1879
TEL. 0138-23-1106
函館市末広町4-5　https://gotoken1879.jp

火曜定休

※画像はイメージです。
※表示価格は税込です。



GOTOKEN

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・スープブッフェ ¥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 カレーブッフェ ¥2,200-（税込）

◆ ビーフカレー（甘口） ◆ ライス

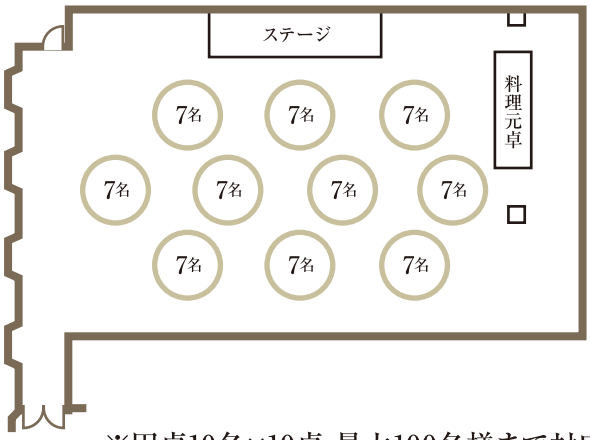
ブッフェについて
本プランのお食事はお客様ご自身にてお取りいただきます。**スタッフによる給仕配膳はございません。**
料理元卓にご用意いたしますお食事は、お申込の人数分でのご用意です。食べ放題ではございません。

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。

函館五島軒 since 1879
TEL. 0138-23-1106
［お問合わせ／11:00〜20:00］
函館市末広町4-5
※表示価格はすべて税込です。
※写真はイメージです。

芙蓉(ふよう)の間

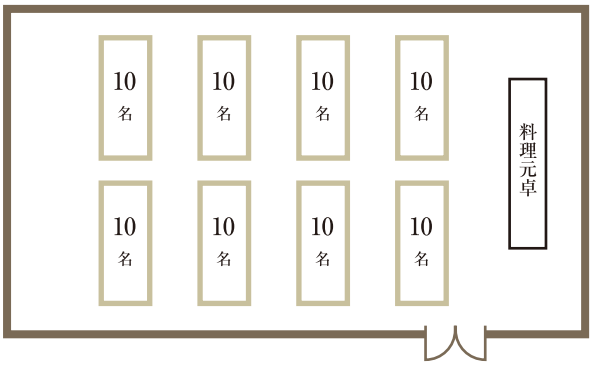
基本利用:70名様　円卓7名×10卓



※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。



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。

五島軒 テイクアウト

五島軒自慢の味を、ご家庭や職場で。

TakeOut

特別な食材をふんだんに使用した
カジュアルなコースセット

五島軒 洋食コースセット



- フルーツトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ
- キャロットラペ
- ズワイ蟹のサラダ
- スモークサーモンとアボカドのカナッペ
- 冷製ローストビーフ
- 平目と生ハムのクレピネット包み
- ビーフシチュー（牛肉のラグー）
- ティラミスのフルーツ添え
- パン
- はこだてわいん［年輪（赤）］

〔一人前〕¥5,400（税込）

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

明治の洋食&カレー御弁当



- 蟹クリームコロッケ
- 海老フライ
- 海老グラタン
- ビーフシチュー
- イギリス風カレー
- お茶（緑茶）

〔一人前〕¥2,970（税込）



季節の洋食ア・ラ・カルト

五島軒オードブル

3人前 ¥9,720（税込）　5人前 ¥16,200（税込）

※写真は5人前のイメージです。
※年末年始・イベント期間、受付が出来ない場合がございます。

カレー弁当　各種 ¥1,080（税込）



- イギリス風ビーフカレー　中辛
- フランス風ビーフカレー　甘口
- インド風チキンカレー　辛口

配達地域

函館市内
［旧4町村を除く］
※北斗市・七飯町については応相談

配達・お渡し時間

午前11:30～午後17:00まで

お引き渡し

本店　11:30～17:00
配達　配達料550円

配達は総額10,000円以上のご注文で
1ヶ所につき550円で承ります。

※配達業務を委託する場合を除き、お客様の個人情報を第三者に開示・提供いたしません。お客様の個人情報は配達とお問合せ対応に使用いたします。

事前予約制

ご注文はお電話にて

ご注文はお受け取り希望日の**5日前の15時**まで受け付けております。
（カレー弁当・パンは**3日前**までご注文可能）

お弁当・オードブルの内容は、仕入れの状況により変更する場合もございます。



函館カレーパン

伝統のブイヨンで作り上げた
奥深いカレールーをたっぷりと包み
サックサクに揚げたオリジナルカレーパン

378円（税込）

the GOTOKEN BAKERY

五島軒 西洋料理



角食パン

北海道産小麦「ゆめちから」に練乳を練り込んだ
ふんわりした甘みが特徴のもちもち角食パン

864円（税込）

五島軒のルーツとして、

百数十年の時を越えて新たに産声を上げた

「the GOTOKEN BAKERY」

※パンのご予約・お取り置きは各店舗でも承ります。
※配達は10,000円以上のご注文に限り本店のみで承ります。
※《角食パン》の販売は、日曜日のみお休みとさせていただきます。
※イオン湯川店、上磯店でのベーカリー販売は月曜～土曜日です。
※函館カレーEXPRESS五稜郭タワー店はカレーパンのみの販売。

函館五島軒 since 1879

TEL. 0138-23-1106

函館市末広町4-5　https://gotoken1879.jp/

火曜定休

GOTOKEN HAKODATE since1879

Sweets&Delica Shop

Ashibino Gift Selection

五島軒のオリジナル限定商品を当館内のギフトショップにて販売中。
お食事の後にぜひお立ち寄りください。

オイル仕立ての伝統スパイス

当レストランの厨房で
シェフが作った本格混合香辛料。
一般的な粉末の香辛料ではなく、
使い勝手の良いオイル仕立てとなっており
カレーはもちろん、焼きそばや野菜炒め
などにも気軽にお使いいただけます。



五島軒オリジナルブレンド
ガラムマサラ
50g入り 1瓶 **410円**（税込）

こだわり詰まった専用スプーン

五島軒伝統のスズランの刻印入り。
具材の切り分けが容易なへら状の先端と、
カレールゥを口に流しやすい
左右非対称構造。
カレーをお召し上がりの際は、
職人のこだわりをぜひご体感ください。



五島軒オリジナル
カレースプーン
［右利き用/左利き用］
1本 **1,980円**（税込）

ここでしか買えない限定商品

厳選された北海道産の素材を使い、
伝統の製法で本格ソースとじっくり
煮込み仕上げました。
大きめの具がごろごろと入った
函館風ポークカレーです。



本店限定
函館カレー 市電パッケージ
中辛 1箱 **486円**（税込）

ふたつの味を一皿で

創業当時のカレーを
素材にこだわり再現した明治のカレーと、
大正期から本店レストランで愛され続けてきた
伝統のイギリス風ビーフカレー、ふたつの
ソースを同時に楽しめる人気商品です。



あいがけカレー
中辛 1箱 **594円**（税込）



五島軒スイーツの「花束」を

フレンチレストランのデザートとしてお客様へ提供していた
「五島軒スイーツ」をもっと身近に手軽に楽しんでもらえるよう
自社工場で丁寧に焼き上げました。

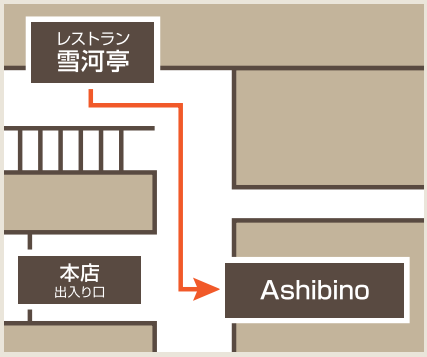
Bouquetシリーズ
オリジナルギフトボックス

大切な方への
贈り物に最適な
ギフトボックスをご用意。

4個セット用
6個セット用
9個セット用



※写真は6個セット用ギフトボックス
※箱代として110円頂戴いたします



函館五島軒
since 1879

ご発送承っております

営業時間　11:00〜17:00

17:00以降はレストラン雪河亭にて
ご購入いただけます。

GOTOKEN HAKODATE since1879

Sweets&Delica Shop Tax Free

Ashibino Gift Selection

We are currently selling Goto-ken's original limited-edition products
at our gift shop inside the facility. Please feel free to stop by after your meal.

Traditional spices in oil-based preparation.

Authentic blended spices made by our chefs in the restaurant's kitchen.Unlike typical powdered spices, these are prepared in a convenient oil-based form, making them perfect not only for curry, but also for dishes like yakisoba and stir-fried vegetables. Feel free to use them in a variety of ways.



GOTOKEN's Original Blend

Garam Masala 50g per jar. ¥410

A Specially Crafted Spoon

Engraved with the traditional Suzuran emblem of Gotoken.The spatula-shaped tip makes it easy to cut ingredients,and the asymmetrical design allows curry sauce to flow smoothly into your mouth. When enjoying your curry, please take a moment to appreciate the craftsmanship behind this spoon.



GOTOKEN Original

Curry Spoon [For Right-Handed / For Left-Handed] One piece ¥1,980

Exclusive product available only here

A Hakodate-style pork curry made with carefully selected Hokkaido ingredients, slow-cooked with authentic sauce using a traditional recipe. Packed with large, hearty chunks of ingredients.



Exclusive to the Main Store.

Hakodate Curry Streetcar Package Medium spicy, 1 box ¥486

Two flavors on one plate

This popular product allows you to enjoy two sauces at once: the Meiji-era curry, which is recreated with a focus on carefully selected ingredients to reflect the original flavor from the time of establishment, and the traditional British-style beef curry, which has been loved at the main restaurant since the Taisho era.



Aikake curry Medium spicy, 1 box ¥594



The "Bouquet" from GOTOKEN Sweets

In order to make the "Gotoken Sweets," which were originally served as desserts at a French restaurant, more accessible and easier for customers to enjoy, they have been carefully baked at our own factory.

The "Bouquet Series" Original gift box

We have prepared a gift box that is perfect for giving to someone special.

For a set of 4 pieces
For a set of 6 pieces
For a set of 9 pieces



*The photo shows a gift box for a set of 6 pieces.
*An additional charge of 110 yen will be applied for the box.

GOTOKEN 函館五島軒 since 1879

OPEN 11:00AM to 5:00PM.

After 5:00 PM, you can purchase at the restaurant Sekkatei.

