

食と文化、歴史と観光。そして学びあるご旅行を。

五島軒の修学旅行限定メニュー

修学旅行限定の特別なセットメニューをご用意いたしました。



※写真はイメージです。

食
FOOD

修学旅行限定メニュー 11:30~14:00

『ランチカレービュッフェ』

- ◎ビーフカレー(甘口)
- ◎ライス
- ◎野菜サラダ(個別盛)
- ◎オレンジジュース

¥2,200-
(税込)

修学旅行限定メニュー 11:30~19:00

『ディナーカレービュッフェ』

- ◎ビーフカレー(甘口) ◎ライス
- ◎野菜サラダ(個別盛)
- ◎スイートコーンポタージュ
- ◎豚ロース肉のステイックカツ
- ◎オレンジジュース

¥3,300-
(税込)

※食べ放題ではございません。

※料理コーナーより各自で盛り付けて頂きます。

※ディナーカレービュッフェは、ランチタイム(11:30~14:00)でも承ります。

※30名様未満の場合は、個別盛の対応とさせて頂きます。

 函館五島軒

since 1879

本店／函館市末広町4-5 <https://gotoken1879.jp>

お問い合わせ

TEL. 0138-23-1106

FAX. 0138-27-5110



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に(札幌市資料館と共に)登録されました。



創業1879年。北海道・函館と共に刻んだ歴史を体感できます。

歴史

HISTORY

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。

評論家故亀井勝一郎の弟勝次郎設計の本館。中でも日本唯一のシベリアのツンドラ材の天井に水晶のシャンデリア輝く王朝の間は、平成元年に上皇后と天皇陛下御幸啓の栄も賜った趣ある宴会場です。



明治、大正の香り漂う本館 王朝の間

観光

TOURISM

散策に最適な西部地区で観光施設に好アクセス。

函館に観光で訪れる方のほぼ全の方は、ここ「西部地区」の景観を楽しみにやってきます。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。



学び

STUDY

歴史あるフレンチレストランならではの「テーブルマナー講座」も好評をいただいております。



五島軒の経験豊富なギャルソンが、フランス料理の伝統的なテーブルマナーを丁寧にご説明いたします。これから国際化社会にはいざれどこかで必要不可欠となる正しい洋食の「作法」を、この機会に一から学んでみてはいかがでしょう。

本店内の売店Ashibinoでは、レトルトカレーや洋菓子など、お土産に最適なアイテムを多数ご用意しております。

函館市の隣町、北斗市の自社工場で毎日丁寧に作られているカレーや洋菓子をはじめ、人気のブーケシリーズなど、ここでしか買えないオリジナル商品を多数販売中です。函館の土産話と共に、思い出の味を大切な方へのギフトとしてお裾分け。素敵なお旅の記憶がいつまでも残る一品となるでしょう。

土産

GIFT

ひとさじで
香りと辛さが増す
五島軒オリジナル
ガラムマサラ。

¥410

