

函館／レストラン



**五島軒**

since 1879

**lunch**

ランチ

**dinner**

ディナー

# 個室ご予約メニュー

Private room reservation menu

[ 11:30~19:00 ] ◎2名様より承ります

レストラン五島軒の代名詞として、  
多くのお客様に愛され続ける  
コースの醍醐味を、特別なあなたへ。

## A 五島軒フルコース

- ◆大海老冷製トリュフ飾りシャンティソース ◆コンソメスープ タピオカ
- ◆海の幸白ワイン蒸し イクラキャビアソース
- ◆合鴨コースオレンジソース煮 ◆レモンシャーベット
- ◆道産牛フィレ肉のポワレディジョン風
- ◆本日のデザート ◆メロン ◆コーヒー ◆パン

¥10,000



## B プレミアムフルコース

- ◆大海老冷製トリュフ飾りキャビア添え ◆スッポンコンソメスープ
- ◆鮑と帆立貝クリーム煮五島軒風 ◆合鴨コースのグリル グリーンペッパーソース
- ◆レモンシャーベット ◆道産牛フィレ肉のポワレ フォアグラ添えペリグーソース
- ◆本日のデザート ◆メロン ◆コーヒー ◆パン

¥15,000



## C 港町海鮮コース

- ◆ボタン海老とアボカドのカクテル ◆ずわい蟹と鮪のポピエット
- ◆コンソメスープ じゅん菜 ◆海の幸白ワイン蒸し イクラキャビアソース
- ◆レモンシャーベット ◆サーモンフユメのバター焼き五島軒風
- ◆本日のデザート ◆メロン ◆コーヒー ◆パン

¥9,000



## D ロシア料理コース

- ◆ロシア風オードブル『ザクスキ』 プリニーと共に
- ◆ビーフのボルシチスープ ◆海の幸シャシリック
- ◆道産牛フィレ肉のソテーストロガノフ風
- ◆ウォッカ風味シャーベット
- ◆プティフル
- ◆ロシアアンティー ◆パン

¥10,000



## E 大三坂セミコース

- ◆スモークサーモンキャビア添え
- ◆スイートコーンポタージュスープ
- ◆鮮魚のレギューム入りブルブランソース
- ◆道産牛フィレ肉のポワレディジョン風
- ◆本日のデザート ◆メロン
- ◆コーヒー ◆パン

¥6,000



## F 二十間坂セミコース

- ◆オードブル盛り合わせ
- ◆スイートコーンポタージュスープ
- ◆海の幸のグリルきのこソース
- ◆道産牛のエスカロープ マディラーソース
- ◆本日のデザート
- ◆コーヒー ◆パン

¥4,000