

函館／レストラン



**五島軒**

since 1879

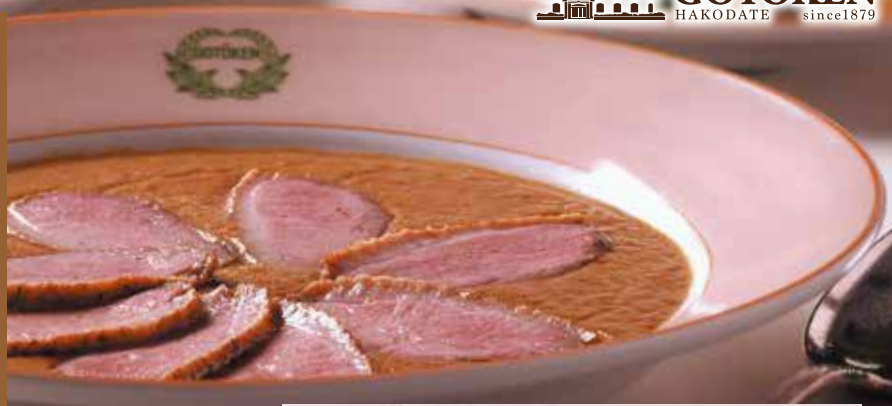
**lunch**

ランチ

# 個室ご予約メニュー

Private room reservation menu

[ 11:30 ~ 14:00 ] ◎2名様より承ります



1989年、両陛下が北海道行幸の際に、  
当店でお召し上がりいただいた  
由緒あるカレーコース。

## A メモリアル鴨カレーコース

- ◆ミニオードブル ◆スイートコーンポタージュスープ
  - ◆リッチ鴨カレー(合鴨ロース肉) ◆野菜サラダ盛合せ
  - ◆レモンシャーベット ◆本日のデザート ◆コーヒー ◆ライス
- ¥5,808** (本体価格¥4,500)



## B 明治の洋食セミコース

- ◆ミニオードブル ◆スイートコーンポタージュスープ
  - ◆海の幸のクリーム煮(サーモン・帆立貝・海老)
  - ◆ビーフシチュー五島軒風 ◆野菜サラダ盛合せ
  - ◆本日のデザート ◆コーヒー ◆パン
- ¥7,018** (本体価格¥5,500)



## C 蘆火野(あしびの)カレーコース

- ◆ミニオードブル ◆スイートコーンポタージュスープ
  - ◆カニクリームコロッケ ◆蘆火野カレー
  - ◆本日のデザート ◆コーヒー ◆ライス
- ¥4,961** (本体価格¥3,800)

## D 伝統の洋食カレーコース

- ◆スイートコーンポタージュスープ
  - ◆海の幸のココリユとビーフシチュー
  - ◆イギリス風カレー(ハーフ)
  - ◆野菜サラダ盛合せ
  - ◆本日のデザート
  - ◆コーヒー ◆ライス
- ¥3,751** (本体価格¥2,800)



## E 函館の味イカカレーコース

- ◆イカのボルシチスープ
  - ◆イカカレー
  - ◆野菜サラダ盛合せ
  - ◆レモンシャーベット
  - ◆コーヒー ◆ライス
- ¥3,751** (本体価格¥2,800)



■ 表示価格は、本体価格・部屋代・サービス料10%の税込価格です。 ■ 部屋代はお一人様[平日]363円、[土日祝]605円を頂戴しております。  
■ 上記価格は、部屋代[平日]363円のご案内です。[土日祝]は価格が異なります。 ■ 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。

函館／レストラン



**五島軒**

since 1879

TEL. 0138-23-1106

FAX. 0138-27-5110

北海道函館市末広町4-5

<https://gotoken1879.jp>





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
- ◆合鴨ロ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

**¥12,463**  
(本体価格¥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 ◆合鴨ロースのグリル 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

**¥18,513** (本体価格¥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 ◆ずわい蟹と鮪のポビエット
- ◆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 ◆サーモンフェム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

**¥11,253** (本体価格¥9,000)



## D ロシア料理コース

- ◆ロシア風オードブル『ザクスキ』 ブリニーと共に
- ◆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
- ◆ウオッカ風味シャーベット
- ◆プティフル
- ◆ロシアンティー ◆パン

**¥12,463**  
(本体価格¥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

**¥7,623**  
(本体価格¥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

**¥5,203**  
(本体価格¥4,000)