

Dinner Menu

レストラン 雪河亭

The beginning is

西洋文化が花開いた北の港町

1879年 函館の街が西洋文化に色づき始めた頃
小さなパン屋から始まった若山の店は
五島との出会いを経てロシア料理とパン・ケーキの店になりました

In 1879, the city of Hakodate began to embrace Western culture.

Wakayama's shop started out as a small bakery,

but after meeting Goshima,

it became a Russian cuisine and bread and cake shop.



函館 五島軒

since 1879



伝統の技を楽しむ

Western food & curry set

明治の洋食&カレーセット

¥3,850-

Please choose one curry

- お好みのカレーを1つお選びください。

[British Style Curry [Beef / Medium]
 イギリス風カレー(ビーフ・中辛)
 Meiji Curry [Pork / Medium]
 明治のカレー(ポーク・中辛)]

Sweet corn potage

- スイートコーンポタージュ

Assorted Western food

- 洋食プレート

[Beef Stew / Crab cream croquette / Fried Shrimp]
 [ビーフシチュー・蟹クリームコロケ・エビフライ]

Salad

- サラダ

bite-sized cake

- 小菓子

新天地を求めて

初代 若山 惣太郎

埼玉県鴻巣より、新天地での旗揚げを目指して北海道に渡りました。

文明開化の時代、それを厭うことなく新しい物を手にする惣太郎は、早いうちからパン作りや菓子作りの技術を会得し、外国船相手の商売を始めました。

“西欧の食”を五島^{ごしま}とともに拓き、新しい食文化を探求してつくり続けたものが、五島軒が今日に守る伝統の洋食です。



創業より継ぐ歴史の味

Russian Food set

ロシア料理セット

¥3,850-

Russian plate

●ロシアプレート

[Beef stroganoff / Croquette]

[ビーフストロガノフ・季節魚のクリームコロッケ]

Borscht

●ボルシチ

Pirozhki

●ピロシキ

Bread

●パン

Russian salad

●ロシア風サラダ

GOTOKEN Quard cake

●五島軒ロシアケーキ クワード

五島軒のルーツ

初代料理長 ごしま 五島 英吉

長崎県五島出身の元唐通詞。箱館戦争では旧幕府軍の海軍として戦い、後に身を寄せたハリストス正教会でロシア料理を学びます。若山惣太郎との出会いを経て、開港都市での新たな食文化に大きな功績を遺した侍の料理長。

五島軒のロシア料理は、創業のルーツとして大切に受け継がれています。



二代目が築いた洋食の礎

Fried shrimp set

明治のエビフライセット

¥3,300-

Fried Shrimp

●エビフライ

Meiji Curry [Pork / Medium]

●明治のカレー(ポーク・中辛)

Hakodate long-established stor Served with pickled radish
函館中島廉売 中村商店 たくあん添え

Borscht

●ボルシチ

Salad

●サラダ

Sushka style cookie

●スーシュカ風クッキー

五島軒確立の祖

二代目 若山 徳次郎

明治34年、東京の帝国ホテルで修行し、料理長として生涯厨房に立ち続けたオーナーシェフ。当時は入手困難だったとされるフランス料理食材を北海道食材に置き換えるなどの斬新なアイデアを生み出し、数多くの技術をレシピとして残しました。現在のフランス料理、洋食、洋菓子から燻製商品のそれらすべてには、地元を愛する徳次郎の軌跡が深く刻まれています。



五島軒のカレー

初代料理長・五島英吉が考案し、明治より初代若山惣太郎がまかない飯として振る舞う。

大正期に2代目若山徳次郎が帝国ホテルで学んだ“英国風ビーフカレー”を手本に現在のレシピを完成させました。明治大正ふたつの時代を今になお紡ぎ続ける珠玉の逸品です。

ブイヨン(洋風だし)

牛骨や丸鶏、香味野菜などを大鍋で6時間じっくりと煮込んで生まれるブイヨンは、五島軒が守り続ける味づくりの根幹。

人の目と手と時間をかけて丁寧に仕上げる洋風だしは、他にないコクと奥深さ、香り引き立つ芳醇なカレールウを生み出します。



ロシア料理

西洋文化が花開く明治12年の旗揚げはロシア料理とパン・ケーキの店。

初代料理長が培い育てた技術と伝統は今に守り継がれる五島軒のルーツです。

Russian cuisine

フランス料理

明治19年に大火で店舗が類焼したことをきっかけにフレンチのお披露目が始まった。北海道の食材を使い、華やかなひとさらへと仕立てる技術は、今も昔も変わらずに受け継がれています。



French cuisine

*Western food
a la carte*



洋食ア・ラ・カルト

ひとつひとつを丁寧に作り上げる多彩な洋食は、手間暇を惜しまず時間をかけて仕込まれます。

自慢のベシヤメルソースをたっぷり包んだ五島軒のクリームコロッケは、一度食べたなら忘れられない出会いとなるはず。



北海道の雄大な自然が育んだ食材を
産地にこだわって吟味
栄を賜ったメモリアル鴨カレー
こだわりの産地をもつ五島軒百年の
歴史と技をあわせた珠玉の品書き

北の厳選素材 際立つ渾身の逸品

Special Curry スペシャルカレー With salad and rice ~サラダ・ライス付き~

- Half & Half - A [British Style Curry & Meiji Curry]
- あいがけカレー(イギリス風カレー&明治のカレー) ¥1,815 -
- Half & Half - B [British Style Curry & Hashed Meat]
- あいがけハヤシ(イギリス風カレー&ハヤシ) ¥2,750 -
- Hashed Meat [Beef]
- 七飯町産王様椎茸のハヤシビーフ ¥2,970 -
- Pork Cutlet Curry [Pork / Medium]
- 森町産ひこま豚のロースカツカレー(ポーク・中辛) ¥2,695 -
- Chicken Thigh Confit Curry [Chicken / Medium]
- 知床鶏もも肉のコンフィカレー(チキン・中辛) ¥2,860 -
- Memorial Duck Curry [Duck / Mild]
- メモリアル鴨カレー(鴨・甘口) ¥3,520 -

- Large serving Rice
- ライス大盛り ¥220 -
- Large serving Curry sauce
- ルー大盛り ¥440 -



椎茸、筍をふんだんに使用した異色のハヤシは、西洋野菜が手に入らない時代、洋食を“日本人の食文化へ”を体現させた歴史的なメニュー。マッシュルーム代用の椎茸は現在、大沼国定公園を擁する隣町七飯町特産の王様椎茸を使用。伝統のレシピはそのままに、時代に合わせて生まれ変わりを遂げる五島軒のハヤシをぜひ一度、ご賞味ください。

Gotoken Hashi



フランス料理の礎を築いた二代目が
日本人の洋食を目指して創意工夫した
五島軒ビーフシチュー
赤ワインと香味野菜で仕上げた
デミグラスソースとほろほるとほどける
牛肉のマリアージュをぜひ

華やかな晚餐の仕立て

A La Carte 洋食ア・ラ・カルト

- Shrimp gratin
●エビグラタン五島軒風..... ¥1,705 -
- Beef Stew Omelette rice
●ビーフシチューオムライス..... ¥2,970 -
- GOTOKEN Special Beef Stew
●五島軒ビーフシチュー..... ¥3,630 -
- Crab cream croquette
●蟹クリームコロッケ (2P)..... ¥880 -
- Fried Shrimp
●エビフライ (2P)..... ¥1,100 -
- Hors d'oeuvre
●オードブルバリエ..... ¥1,100 -



北海道産の牛乳とバター、小麦粉などの原材料を厨房で時間をかけて丁寧に仕立てたベ
シヤメルソース。フレンチソースの代表でもあり、五島軒の洋食をつくる基。
このソースが持つなめらかな口当たりと濃厚な味わいの骨頂を、蟹クリームコロッケやエビグ
ラタンでお試しく下さい。

*Western food
a la carte*



大釜でじっくりと煮込み
裏ごしを何度もくり返して仕立てられる
スイートコーンポタージュ
北海道素材のやさしい甘さが引き立つ
こころとからだをあたためる伝統のひとしな

そのひと匙ごとにはこるふ

Soup/Bread/Rice スープ・パン・ライス

- Sweet corn potage [One dish]
- スイートコーンポタージュ ¥1,000 -
 - Small cup
 カップ ¥660 -
- Borscht [One dish]
- ボルシチ ¥1,320 -
 - Small cup
 カップ ¥880 -
- Bread
- パン ¥400 -
- Rice
- ライス ¥400 -

Kids Menu お子様メニュー

- Children's Curry ~ With desert ~
- お子様カレー～デザート付き～ ¥1,100 -
- Children's Plate
- お子様プレート ¥1,980 -
- [Hamburg steak / Crab cream croquette / Fried Shrimp / Chicken rice / Salad]
[ハンバーグ・蟹クリームコロッケ・エビフライ・チキンライス・野菜]

Children up to 12 years old can order
※ご注文は小学生のお子様迄とさせていただきます。



追求したのは晩餐のフィナーレにふさわしい
至高のくちどけをもつスイーツ
ベルギーチョコレートケーキ
濃厚なムースとビターなココアケーキが
織りなす黒の芸術をお贈りします

コースで愛されたスイーツ

Desert デザート

- Vanilla Icecream with fruit
●バニラアイス フルーツ添え ¥660 -
- Apple pie
●アップルパイ ¥660-
- Apple pie with vanilla Icecream
●アップルパイ バニラアイス添え ¥1,320 -
- Coffee or Tea included
珈琲または紅茶付き ¥1,870 -
- Belgium Chocolate cake
●ベルギーチョコレートケーキ ¥660 -
- Belgium Chocolate cake with Vanilla Icecream
●ベルギーチョコレートケーキ バニラアイス添え ¥1,320 -
- Coffee or Tea included
珈琲または紅茶付き ¥1,870 -



コース料理のデザートとしても供されたアップルパイは、甘味と酸味のバランスが良いとされる「ふじりんご」を使用。マラスキーノ酒とシナモンで味付けし、ひとつひとつ丁寧に包み焼き上げることで芳醇な香りを閉じ込めました。そのひとさらに盛り付けられる五島軒洋菓子の祖。伝統と歴史の香りを味とともにあなたのしみください。

Apple pie