

Menu



函館五島軒

【新千歳空港店】

New Chitose Airport Shop



五島軒×五島うどん

幕末から150年あまりの時を越えて
再び出会った、五島列島と五島軒。
北と南の海の恵みを活かし、
積み重ねた洋食の技術を用いて
お届けする新たなメニューが
誕生いたしました。

長崎県五島市 大瀬崎断崖



千歳空港店限定

五島軒カレーうどん

自家製ブイヨンが決め手の五島軒のカレーに、函館の昆布だし×五島列島のごごだしを
掛け合わせ、旨味あふれるカレーうどんが完成しました。
細くてコシのある名産「五島手延べうどん」と濃厚カレースープの好相性をぜひお楽しみ
くださいませ。



五島軒カレーうどん ローストビーフ《ライス付き》

中辛
Medium

Gotoken Curry udon
Roast beef with rice

¥1,540

あご出汁と相性の良いあご天を、洋風のローストビーフと共に。

五島軒カレーうどん ポークカツレツ《ライス付き》

中辛
Medium

Gotoken Curry udon
Pork cutlet with rice

¥2,200

ボリューム満点の北海道産ポークカツレツと
自慢のカレーうどんスープが相性抜群です。

「五島手延べうどん」とは

当店では、日本のうどん文化発祥の地とも云われる五島列島から直送した「五島手延べうどん」を
使用しております。うどんとしては細麺でありながら、五島特産の椿油を塗り込むことによって強い
コシを生む独特の製法で、カレーやパスタとの相性も抜群の、今後全国でも注目の逸品です。

大盛
Large serving
+¥550

「五島軒カレーうどん」のスープは、白米との相性も抜群です。うどんを召し上がったあとのスープにライスを入れて、雑炊風にしてお楽しみください。

数量限定

北海道産こだわりポークカツレツカレー

Hokkaido pork cutlet curry

¥ 1,980

中辛
Medium

北海道産ポークのロース肉を使ったカツレツと、五島軒自慢のカレーソースを共に味わえる一品。



カレー専用スプーンにてお召しあがりいただきます。
〈左利き〉のお客様は、スタッフまでお申し付けください。

猿払ホタテカレー

Sarufutsu scallop curry

¥ 2,200

中辛
Medium

全国でも随一といわれる北海道猿払村産の肉厚のホタテを味わう絶品海鮮カレー。荒波で育った天然ホタテの貝柱は、しっかりとした食感と強い甘みが特徴です。



イギリス風ビーフカレー

British style Beef curry

¥ 1,430

甘口
Mild

中辛
Medium

辛口
Very Hot

五島軒の看板メニューです。「イギリス風」の由来は、明治時代に英国から香辛料を取り寄せていたことから。洋食文化の歴史と共に、今も多くのお客様に愛される一品です。



北海道産チーズカレー

Hokkaido cheese curry

¥ 1,980

中辛
Medium

イギリス風カレーに十勝産モツァレラを使用したチーズソースをたっぷりトッピングしたオリジナルチーズカレーです。



おすすめトッピング例



ポークカツレツカレーうどん

チーズソース



ポークカツレツカレー

チーズソース + ホタテ 1個

- ◎大盛(ルー・ライス) + ¥ 330
Large serving (Rice/Curry sauce)
- ◎チーズソース + ¥ 550
Cheese sauce
- ◎ホタテ(猿払産)[1個] + ¥ 550
Scallops (1 piece)

お子様カレー

Curry for Kids

¥ 990

甘口
Mild

香辛料をできるだけ使わず、野菜や牛乳のkokoroでうまみを出した挽き肉のカレーです。小さなお子様でも安心して召し上がりがいただけます。



《お飲み物》

生ビール(キリンラガー) Draft beer (Kirin lager)	¥ 660
函館ワイン(赤/白) Hakodate wine (red/white)	¥ 660
氷結レモン(炭酸割) Frozen lemon (carbonated)	¥ 495
ハイボール Highball	¥ 495
オレンジジュース Orange juice	¥ 440
キリンレモン Kirin Lemon	¥ 440
ウーロン茶 Oolong Tea	¥ 440
アイスコーヒー Iced coffee	¥ 440

五島軒と麒麟ビール

明治時代に寄贈された全長2.4メートルのスタンドグラスは、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。

- 表示価格には消費税が含まれております。
- ライスは北海道産米を使用しております。
- 季節等によりメニューを一部変更する場合がございます。

函館の歴史と文化が香るレストラン。

武蔵の国鴻巣(現埼玉県)出身で、日本橋蛸殻町で、米問屋を営んでいた「若山惣太郎」が、新天地を求め当時国際貿易港であった函館を目指す。

一方、旧幕府軍として箱館戦争に敗れ、その後、ハリストス正教会に匿われていた五島列島出身の唐通辞(通訳)「五島英吉」。1879年。この二人が出会い「五島軒」が誕生しました。

以来、約140年にわたり、ロシア料理やフランス料理、カレーをはじめ洋食や洋菓子など多彩な味を作り続けてまいりました。

今なお語り継がれる函館の歴史と共に、北海道の素材と風土に育まれた美食の数々をご堪能ください。



初代 若山惣太郎

