

Menu



函館五島軒

【新千歳空港店】

New Chitose Airport Shop



全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。

おすすめ
Recommend

数量限定
Limited quantity

ラベンダーポークの
フランクフルトカレー

Lavender pork Frankfurter Curry

¥2,750

甘口
Mild

中辛
Medium

辛口
Very Hot

北海道上富良野町の広大な大地で育ったラベンダーポークを77%使用。
五島軒オリジナルの大きめのサイズ感とスモークすることで豚肉本来のおいしさをさらに味わえる
フランクフルトに仕上がりました。五島軒自慢のカレーソースと共に味わえるおすすめの一品。

揚げたて
Freshly

数量限定
Limited quantity

ミックスフライカレー

Mixed fries curry

¥2,750

甘口
Mild

中辛
Medium

辛口
Very Hot

北海道産ポークのロース肉を使用したカツレツ(80g)と
北海道猿払村産の肉厚のホタテフライ(1個)、人気のエビフライを自慢のカレーソースと共に。

揚げたてをご提供いたしますので、
お時間を頂いております。あらかじめ、
ご理解とご協力をお願い申し上げます。

We will serve freshly fried food, so it will take
some time. We appreciate your understanding
and cooperation in advance.

全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。

揚げたて
Freshly

数量限定
Limited quantity

北海道産こだわりポークカツレツカレー
Hokkaido pork cutlet curry

¥2,530

甘口
Mild

中辛
Medium

辛口
Very Hot

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。

おすすめトッピング



ポークカツレツカレー

チーズソース + ホタテ 1個

揚げたて
Freshly

数量限定
Limited quantity

エビフライカレー
Fried shrimp curry

¥2,420

甘口
Mild

中辛
Medium

辛口
Very Hot

大きなエビフライ3本を自慢のカレーソースと共に。

揚げたてをご提供いたしますので、
お時間を頂いております。あらかじめ、
ご理解とご協力をお願い申し上げます。

We will serve freshly fried food, so it will take
some time. We appreciate your understanding
and cooperation in advance.

全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

¥2,420

甘口

Mild

中辛

Medium

辛口

Very Hot

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。



北海道産チーズカレー

Hokkaido cheese curry

¥2,310

甘口

Mild

中辛

Medium

辛口

Very Hot

イギリス風カレーに十勝産モッツアレラを使用したチーズソースをトッピングしたオリジナルカレーです。

全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。

あいがけカレー【ビーフ&ポーク】

Two Types of Curry on One Plate
[Beef & Pork]

¥ 2,200

中辛
Medium

初代料理長五島英吉の「明治のカレー」と
二代目若山徳次郎の「イギリスカレー」。
二つの歴史を一皿に。



イギリス風ビーフカレー

British style Beef curry

¥ 1,870

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。



明治のカレー【ポーク】

Meiji Curry [Pork]

¥ 1,870

中辛
Medium

初代が明治に振舞ったカレーを現代の素材で再現。
昔懐かしい素朴な一品です。



トッピング_Topping

◎大盛(ルー・ライス) + ¥ 330
Large serving (Rice/Curry sauce)

◎ローストビーフ [2枚] + ¥ 330
Roastbeef (2piece)

◎エビフライ [1本] + ¥ 330
Fried shrimp (1 piece)

◎フライドポテト [100g] + ¥ 330
Fried potato (100g)

◎ハンバーグ [30g] + ¥ 330
Hamburger steak (1 piece)

◎チーズソース + ¥ 440
Cheese sauce

◎ホタテ(猿払産) [1個] + ¥ 550
Scallops (1 piece)

◎ポークカツレット [80g] + ¥ 660
Pork cutlet (1 piece)

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《ミニライス付き》

Gotoken Curry udon
Roast beef with rice

中辛
Medium

¥ 2,200

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《ミニライス付き》

Gotoken Curry udon
Pork cutlet with rice

中辛
Medium

¥ 2,640

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。

おすすめトッピング



ポークカツレツカレーうどん

チーズソース

大盛

Large serving

+¥ 550

「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。

「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。

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



数量限定 Limited quantity



五島軒カレーうどん
ミックスフライ《ミニライス付き》
Gotoken Curry udon
Mixed fries with rice

中辛
Medium

¥2,970

こだわりポークカツレツとエビフライ、ホタテフライと共に。



五島軒カレーうどん
エビフライ《ミニライス付き》
Gotoken Curry udon
Fried Shrimp with rice

中辛
Medium

¥2,530

大きなエビフライ3本を自慢のカレーうどんスープと共に。

大盛
Large serving
+¥550

トッピング Topping

◎ チーズソース + ¥440
Cheese sauce
◎ ローストビーフ [2枚] + ¥330
Roastbeef (2piece)

◎ ハンバーグ [30g] + ¥330
Hamburger steak (1 piece)
◎ あご天 [1枚] + ¥330
Flying fish tempura (1 piece)

「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。

五島軒と
麒麟ビール

明治時代に寄贈された全長2.4メートルのステンドグラスは、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「麒麟レモン」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。

《お飲み物》 Drinks

アルコール alcohol

生ビール(麒麟ラガー) Draft beer (Kirin lager)	¥ 770
函館ワイン(赤/白) Hakodate wine (red/white)	¥ 770
氷結レモン(炭酸割) Lemon Vodka with soda	¥ 660
ハイボール Highball	¥ 660

ノンアルコール Non alcohol

ノンアルコールビール(グリーンズフリー) Non-alcoholic beer (Kirin GREEN'S FREE)	¥ 660
---	-------

ソフトドリンク Soft Drink

オレンジジュース Orange juice	¥ 440
麒麟レモン Lemon with soda	¥ 440
ウーロン茶 Oolong Tea	¥ 440
アイスコーヒー Iced coffee	¥ 440
コカ・コーラ Coca cola	¥ 440

フロート(バニラアイス) Float (Vanilla ice cream)	+¥ 220
---	--------

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



- 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。



対象年齢12歳以下
Target age :Under 12 years

お子様ランチ

Lunch for kids

¥ 1,980



季節によりメニューを一部変更する場合がございます。
Please note that the menu may change partially depending on the season.

作りたてを提供いたしますので、お時間を頂いております。あらかじめご理解とご協力をお願い申し上げます。

We serve freshly made items, so it may take some time. We appreciate your understanding and cooperation in advance.

対象年齢12歳以下
Target age :Under 12 years

お子様カレー

Curry for kids

¥ 990

甘口
Mild

