

the
GOTOKEN
CAFE TERRACE



Brunet & Elizabeth

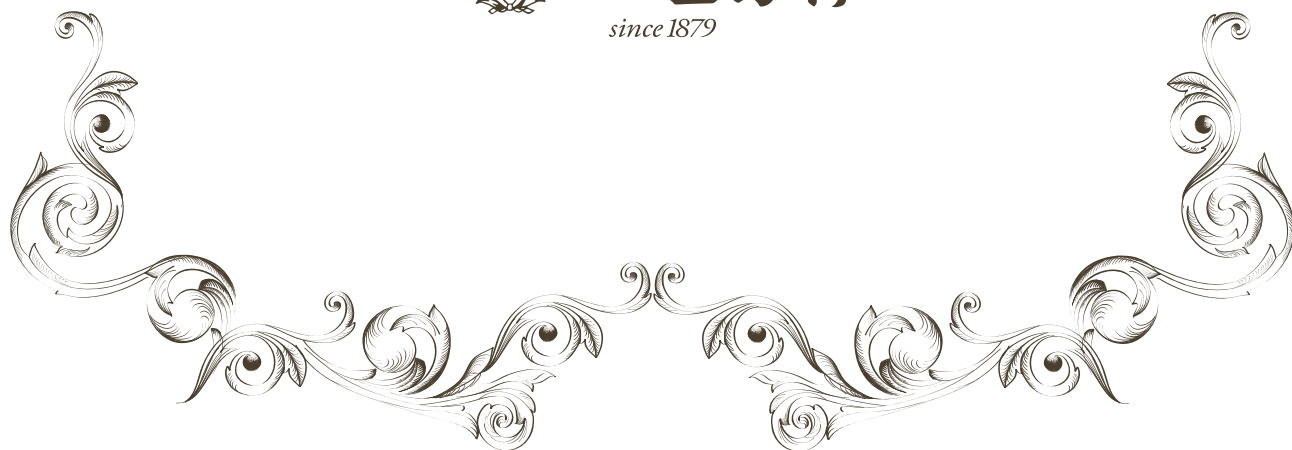
[ブリュネ&エリザベス]

11:00 - 18:00
(L.O. 17:00)



函館 **五島軒**

since 1879





Afternoon Tea

美しい調度品に囲まれ
 格式高く重厚感のある空間を
 華やかに彩るアフタヌーンティーで
 素敵な時間をお過ごしください。



Band E
 [ブリューネ&エリザベス]

アフタヌーンティー

¥4,400(税込)

※写真は1人前となります。仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

完全予約制 《1日10組様限定 3部制[1部120分]》

- | | | |
|-----|--------|--|
| 第1部 | 11:00～ | ※ご予約制となり、
グループ全員のご注文となります。
※お飲み物のオーダーストップは
30分前となります。 |
| 第2部 | 13:00～ | |
| 第3部 | 15:00～ | |

Gradeup Menu

プラス ¥880でスペシャルティメニューをお楽しみいただけます。

〈MARIAGE FRERES〉世界中で愛されているマリアージュフレール

- | | |
|---------------|---------|
| ・マルコポーロ | ・ウェディング |
| ・ウェディングインベリアル | ・ボレロ |

・ハンドドリップコーヒー ※ご提供に少々お時間をいただきます。

Menu

Tier1

- クリスタル オンザルビーティラミス
- ガトーフリーズ
- 自家製ババロアのジュレ添え

Tier2

- アップルパイ
- 大三坂の石畳(ミルク・ホワイト)
- スコーン
- [特製クロテッドクリーム
北海道ハスカップジャム 添え]

Tier3

- サントウイッチ
- [スモークサーモン
キューカンバー(きゅうり)]
- カニクリームコロッケ
- サーモンの洋風マリネ

Drink Menu

～お飲み物はお好きなだけお楽しみいただけます～

- ・紅茶<ルビシア>
- 季節限定 マロンショコラ/フランボワーズショコラ/オペラ
- レギュラー ダージリン/アールグレイ/アッサム/デカフェ
- ・水出しアイスティー<ルビシア> ベルエボック
- ・ブレンドコーヒー ・カフェラテ ・エスプレッソ
- ・自家製水出しアイスコーヒー ・カプチーノ
- ・アイスカフェオレ
- ・オレンジジュース100%



Winter tea select set A

五島軒スイーツセット



Winter tea select set B

ソーフケーキとソフトクリームセット

(ソフトクリームは北海道ミルク or ベルギーチョコレートのどちらかをお選びいただけます)

紅茶 3種

¥1,980(税込)

紅茶 1種

¥1,320(税込)

Daily assort set

焼き菓子セット

¥880(税込)

紅茶メニュー (3種) お好きな紅茶をお選びいただけます

◆ マロンショコラ

渋皮のまま洋酒で煮含めた栗をイメージし、ほっくりした栗の甘さと渋皮のほろ苦さで、上質なカカオの深い香りを引き立てており、大人の味に仕上げている。

◆ フランボワーズショコラ

フランボワーズ (ラズベリー) の甘酸っぱさと、チョコレートの深い香りが見事に調和した、すっきりした風味の紅茶。フランボワーズのチョコレートケーキをイメージ。

◆ オペラ

スポンジとクリームの重なる層がパリ・オペラ座の客席に似ていることから名付けられた「OPERA」。本格的なチョコレートとコーヒーのアクセントが奏でる大人の味わい。甘くてまろやかなアッサムにOPERA に欠かせないカカオもブレンド。

◆ レギュラー

レギュラー紅茶もお選びいただけます

- ・ ダージリン
- ・ アールグレイ
- ・ アッサム
- ・ デカフェ

Select Tea menu

五島軒スイーツ

◆ ポルポローネ

幸せな日を祝う縁起物として古くから伝わる焼き菓子。五島軒が地元息づく平和のいのりを伝えるために丹精込めて焼き上げた、口の中でホロホロとほろける楽しい食感のお菓子。



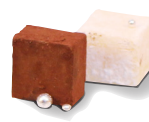
◆ ポテロン

フランス語で「かぼちゃ」を意味するポテロン。西洋農業発祥で知られる七飯町で栽培されたかぼちゃを皮ごと使い、新鮮なミルクでクリームに仕上げた。北の大地の豊かな自然が味わえるスイーツ。



◆ 大三坂の石畳

函館元町にある大三坂「日本道百選」に選ばれた石畳をモチーフにしたチョコレート。北海道産の新鮮なクリームとバターを練り込み、なめらかな口解けに仕上げました。



◆ ソーフケーキ & ソフトクリーム

初代料理長五島英吉が故郷長崎のカステラを手本に作り上げたとき、そのレシピが今も語り継がれるスイーツ。北海道ミルクのソフトクリームと添えてお楽しみください。



※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。



Brunet & Elizabeth

[ブリューネ&エリザベス]



Drink Menu

珈琲 Coffee

- 〈1932年(昭和7年)創業 函館十字屋珈琲 焙煎〉
- ハンドドリップコーヒー(小菓子付) ¥1,100
昭和初期から同じ西部地区で珈琲焙煎を行ってきた十字屋が焙煎の五島軒オリジナルブレンド
※ご提供に少々お時間をいただきます。
 - ブレンドコーヒー 〈1932年(昭和7年)創業 函館美鈴珈琲 焙煎〉 ¥770
 - カフェラテ 〈北海道駒ヶ岳牛乳使用〉 ¥880
 - 自家製水出しアイスコーヒー ¥880
深煎り焙煎したエチオピアを丁寧に抽出。豆本来の旨味優しい味わい
 - エスプレッソ ¥880
エスプレッソは、イタリア発祥のコーヒー文化。味わいは濃く、コクと苦味があります。
 - カプチーノ ¥880
エスプレッソコーヒーにクリーム状にふんわり泡立てたミルクを注いでおります。

紅茶 Tea

スペシャリティ Speciality

- [MARIAGE FRERES] (小菓子付) ¥1,430
～世界中で愛されているマリアージュフレール～

- マルコポーロ
甘い花とフルーツが豊かに香る紅茶
- ウェディング
セイロン(スリランカ)産の茶葉を使用し、クセがなく
飲みやすい甘味とコクの調和が表現されている
- ウェディングインベリアル
ショコラやカラメルの香りをアッサムに...
- ボレロ
白桃やアプリコット、イチジクなどの地中海の香りで
踊りを誘うような味わい

[LUPICIA]

- 季節限定
- マロンショコラ
 - オペラ
 - フランボワーズショコラ 各 ¥880
-
- ダージリン
 - アールグレイ 各 ¥880
 - アッサム
 - デカフェ
-
- アイスティー ¥770

ソフトドリンク SoftDrink

- オレンジジュース100% ¥550
- 季節限定
- 無添加りんごのジュース100% 〈北海道七飯町りんご みやご果樹園〉 ¥770
 - ハスカップジュース 〈北海道産ハスカップ使用〉 ¥935
 - 洋梨パードレッシングジュース 〈増毛フルーツワイナリー〉 ¥935

アルコール Alcohol

- 生ビール ¥880
- ワイン(赤・白) ¥1,100
- スパークリングワイン ¥770

ソフトクリーム Soft serve

- 五島軒ソフトクリーム
ベルギーチョコレート・北海道ミルク・ミックス 各 ¥432

