

the **GOTOKEN**
CAFE TERRACE



Brunet & Elizabeth

[ブリューネ&エリザベス]

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



函館五島軒

since 1879





ショートケーキ



ショコラトルテ



アップルパイまたは
クリームチーズアップルパイ



モンブラン



カスタードプリン



シュークリーム



パイコロネ(カスタード)



チョコレート
ショートケーキ



チーズスフレ



ミルフェ



パルフェ



ティラミス



エクレア



パイコロネ(チョコ)

Gradeup

プラス
+¥550 で①・②のどちらかをお楽しみいただけます。

①

ケーキ 1品追加

②

フリーフロー

お飲み物を
お好きなだけお楽しみください

Select Drink

お好きなお飲み物をお選びいただけます

紅茶

◆ 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、大人の味に仕上がっている。

◆ 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、すっきりとした風味の紅茶。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バリ・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

・ダーズリン ・アールグレイ ・アッサム ・デカフェ

珈琲

◆ ブレンドコーヒー ◆ カフェラテ

◆ 自家製水出しアイスコーヒー ◆ エスプレッソ ◆ カプチーノ

ソフトドリンク

◆ オレンジジュース100%

◆ 無添加りんごジュース(北海道七飯町みやご果樹園)

◆ ハスカップジュース(北海道産ハスカップ使用)

◆ 洋梨パーレットジュース(増毛フルーツワイナリー)



Chocolat tea select set A

五島軒スイーツセット

¥1,320(税込)



Chocolat tea select set B

ソーフケーキとソフトクリームセット (ソーフケーキは抹茶カステラへ変更可)

ソフトクリームは
・北海道ミルク
・ベルギーチョコレート
・ミックス を、お選びいただけます。

¥1,320(税込)

Softcream & tea set

・北海道ミルク
・ベルギーチョコレート
・ミックス を、お選びいただけます。

¥1,100(税込)



Daily assort set

焼き菓子セット

¥880(税込)

紅茶メニュー 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詰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

・ダーズリン ・アールグレイ
・アッサム ・デカフェ

Select Tea menu

五島軒スイーツ

◆ ポルボローネ

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とける楽しい食感のお菓子。



◆ 函館サンドケーキ

北海道初の登録有形文化財に指定された五島軒本店。その白壁をイメージして作られたケーキで、ラム酒で香りづけした濃厚なホワイトチョコを、伝統の堅焼き生地でサンド。さっくりとした口当たりが心地よい焼き菓子です。



◆ 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お菓子、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。



若山惣太郎によって生まれた、
五島軒の「原点」。



1878年
埼玉出身の初代店主・若山惣太郎が
函館で立ち上げた小さなパン店は、
その翌年に
「ロシア料理とパンの店」として
創業する五島軒の前身となりました。
ホップを使った天然酵母で焼き上げた
惣太郎のパンはとても香りがよく、
その美味しさは
函館に住んでいた外国人たちのあいだで
人気を呼び、船便を使って
横浜や神戸にも送られるほどでした。
2022年
五島軒は100年の時を超えて
パン事業を再開し、
「原点回帰」として
新たな挑戦をスタートしました。

バニラメープルトースト

濃厚オリジナルソフトとふんわりした自家製食パンに
メープル香る至高のスイーツ

¥1,320(税込)



百余年の時を超えて復刻した
五島軒ルーツのパンと
伝統の洋食ア・ラカルトをひとさらに…



ライトミールセット

ワンドリンク付き

¥1,980(税込)

- トースト
- スイートコーンポタージュ
- 北海道ハスカップジャム
- カニクリームコロッケ
- サラダ
- イチゴジャム・バター添え

Select Drink

珈琲
Coffee

- ◆ブレンドコーヒー
(1932年(昭和7年)創業 函館美鈴珈琲 焙煎)
- ◆自家製水出しアイスコーヒー
(1935年(昭和7年)創業函館十字屋珈琲 焙煎)

紅茶
Tea

[LUPICIA]

- 期間限定
- ◆マロンショコラ
 - ◆フランボワーズショコラ
 - ◆オペラ

- ◆ダーズリン
- ◆アッサム
- ◆アイスティー
- ◆アールグレイ
- ◆デカフェ



トースト

¥770(税込)

こんがり焼き上げ外はサクサク、
中はもちもち食感でおたのしみいただけるトースト。



函館カレーパン

¥440(税込)

伝統のブイヨンで作り上げた奥深いカレーをたっぷり包み
サクサクに揚げた五島軒オリジナルカレーパン

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

スペシャルティ 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
- **ウェディングインペリアル**
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**
渋皮のまま洋酒で煮含めた栗をイメージし大人の味に仕上げています。
- **オペラ** 各 ¥880
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紅茶。
- **フランボワーズショコラ**
ラズベリーの甘酸っぱさと、チョコレートの深い香りが調和したすっきりとした紅茶。

- **函館夜景紅茶** ¥770
地域を代表するワイナリーで収穫された葡萄をブレンドした、あふれる香りと芳醇な味わいの紅茶です。
- **ダーズリン** ● **アールグレイ** ● **アッサム** ● **デカフェ** 各 ¥880
- **アイスティー** ¥770

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「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。

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

ソフトドリンク SoftDrink

- オレンジジュース100% ● コカ・コーラ ● ジンジャーエール 各 ¥550
- 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
- 洋梨バートレットジュース (増毛フルーツワイナリー) ¥935

季節限定

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



Band E
[ブリュネ&エリザベス]

完全
予約制
3日前まで

アフタヌーンティー

¥4,400 (税込)

Gradeup Menu

¥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。

完全予約制 (1日10組様限定 3部制[1部120分])

第1部 11:00~ 第2部 13:00~ 第3部 15:00~

※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。

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>
- ・マロンショコラ
- ・フランボワーズショコラ
- ・オペラ
- ・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%
- ・デザート
- ・ダーズリン
- ・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>ベルエポック

季節限定

レギュラー

