

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

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。

《3種の薬味》

五島軒オリジナル ガラムマサラ

Garam Masala

ガラムマサラはインド料理で使われるもっとも代表的な混合香辛料の一種です。千差万別な配合がインドでは各家庭の味、香りになっております。当店でもオリジナルブレンドのガラムマサラを作り上げました。

カレー1人前に対し、小さじ1/2を加えると旨味・香りが増し、辛さは3倍になります。

また、焼きそば・野菜炒めなどにもお使いいただけます。ご家庭でも是非お試しください。



売店Ashibinoと
レストラン物販コーナーにて

好評発売中

五島軒オリジナル
ガラムマサラ

〈50g入・1瓶〉¥410(税込)

ピーナッツ

Peanuts



元々、五島軒のカレーは肉や野菜をよく煮込み、具材がとろとろの柔らかい状態で提供しておりましたが、三代目・若山徳次郎の頃より、カレーに歯ごたえや風味を足せるようにと、薬味を付けるようになりました。当時は福神漬け、ピーナッツ、らっきょう、フライドオニオン、紅ショウガ、レーズンの6種類がございました。現在ではその名残として、この中で人気の高かった福神漬けとピーナッツを付けております。

福神漬け

Fukujinzuke



福神漬けは1800年代後半、明治時代に東京・上野の漬物店が考案したとされています。

明治時代、日本郵船の食堂ではインド料理のチャツネをカレーライスの付け合わせとしていましたが、長い航海の途中でチャツネが在庫切れしてしまい、料理人が福神漬けをカレーと付け合わせたとされており、普及したのは大正時代であったとされています。



大正期に完成した 不動の看板メニュー

Lunch

ランチ
限定

With salad and rice
Curry カレー 〜サラダ・ライス付き〜

- French Style Curry [Beef / Mild]
● フランス風カレー (ビーフ・甘口) ¥1,870 -
生クリームを加えマイルドに仕上げた本格欧風カレー
- British Style Curry [Beef / Medium]
● イギリス風カレー (ビーフ・中辛) ¥1,870 -
大正期から代々受け継ぐ伝承のビーフカレー
- Indian Style Curry [Chicken / Spicy]
● インド風カレー (チキン・辛口) ¥1,870 -
本場さながらのスパイシーな味と辛さが自慢のチキンカレー
- Nepalese Style Curry [Vegetable / Medium]
● ネパール風カレー (ベジタブル・中辛) ¥1,870 -
北海道産野菜とトマトと生クリームの風味香る新時代のカレー
- Meiji Curry [Pork / Medium]
● 明治のカレー (ポーク・中辛) ¥1,870 -
創業当時の味を素材にこだわり再現したプレミアムカレー
- Large serving Rice ¥220 -
● ライス大盛り
- Large serving Curry sauce ¥440 -
● ルー大盛り

異国文化の浪漫が花咲く明治大正期

東京のホテルで得た技を函館の味へと昇華させた五島軒のカレー

人の目と手と時間をかけてつくるブイヨンが無二のコクと奥深さを生みだします



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) ¥ 2,200 -
- 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 -
- Pork Cutlet Curry [Pork / Medium]
●森町産ひこま豚のロースカツカレー(中辛) ¥ 2,695 -
- French-Style Pork Braise Curry [Pork / Mild]
●フランス風ポークブレゼカレー(甘口) ¥ 2,750 -
～フレンチの技法「ブレゼ」(蒸し煮)で低温調理した柔らかな国産豚バラカレー～
Soft domestic pork belly curry cooked at low temperature using the French technique 'braise' (stewing)
- Scallop Curry [Medium]
●北海道猿払産帆立カレー(中辛) ¥ 2,420 -
- Memorial Duck Curry [Duck / Mild]
●メモリアル鴨カレー(甘口) ¥ 3,850 -

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



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。

歴代料理長が紡ぐ味



Cream Croquette crab set

明治のカニクリームコロッケセット ¥3,300-

Cream Croquette crab

●カニクリームコロッケ

French Style Curry [Beef / Mild]

●フランス風カレー(ビーフ・甘口)

Borscht

●ボルシチ

Salad

●サラダ

Sushka style cookie

●スーシュカ風クッキー

フランス料理の基本ソース

ベシャメルソースと五島軒について

若山徳次郎が作成した献立表に「ビシャメル」という料理の記載や、昭和14年に料理長に就任した佐々木銀之助が物資が不足していたころにベシャメルソースを使ったグラタン風の卵料理「ビシャメル」を考え出したと言われております。

そんな歴史ある、なめらかで濃厚な味わいのベシャメルソースを使った「カニクリームコロッケ」をお楽しみください。



Beef Stew ビーフシチュー

- Beef Stew Omelette rice
- ビーフシチューオムライス ¥ 3,300 -
- Gotoken Special Beef Stew
- 五島軒ビーフシチュー ¥ 3,630 -

Beef Stew set

ビーフシチューセット ¥4,400-

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| Gotoken Special Beef Stew | Sweet corn potage |
| ●五島軒ビーフシチュー | ●スイートコーンポタージュ |
| Bread or Rice | Salad |
| ●パン または ライス | ●サラダ |
| bite-sized cake | |
| ●小菓子 | |

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ろとほどける牛肉のマリアージュをぜひ



受け継がれた基礎が立つ

A La Carte 洋食ア・ラ・カルト

Shrimp gratin

- エビグラタン五島軒風(パン付) ¥ 1,705 -

Hashed Meat (Beef)

- 七飯産王様椎茸のハヤシビーフ(サラダ・ライス付) ¥ 2,970 -

Hors d'oeuvre

- オードブルバリエ ¥ 1,100 -

Cream croquette Crab

- 蟹クリームコロッケ(3P) ¥ 1,485 -

Cream croquette Scallops

- 北海道産帆立クリームコロッケ(3P) ¥ 1,485 -

Fried Shrimp

- エビフライ(3P) ¥ 1,980 -

Assorted fried plate《Crab cream croquette, Fried shrimp, Cream croquette Scallops》

- ミックスフライ ¥ 1,980 -
(蟹クリームコロッケ・エビフライ・北海道産帆立クリームコロッケ)

北海道産の牛乳とバターをふんだんに使用したベシヤメルソースや
大釜でじっくりと時間をかけて作られるデミグラスソースは五島軒の洋食をつくる基
最高の練度を誇る一品をどうぞ



黒鉄に奏でる旨み

Beef Steak ステーキ

Limited Quantity
数量限定

焼き上げにお時間をいただきます。It will take time.

Steak set A 《Gravy》

ステーキセット

《グレービーソース》

150g ¥3,300-

300g ¥5,500-

Steak Sweet corn potage Rice Salad
●ステーキ ●スイートコーンポタージュ ●ライス ●サラダ

※ステーキは外国産牛です。仕入れによって産地が異なります。

Steak set B 《Gravy》

国産牛ステーキセット

《グレービーソース》

150g ¥8,250-

300g ¥15,400-

Steak Sweet corn potage Rice Salad
●国産牛ステーキ ●スイートコーンポタージュ ●ライス ●サラダ

※ステーキは国産牛です。仕入れによって産地が異なります。

Curry sauce

●カレーソース ¥550-

厳選の素材をコンフィ製法で丁寧に仕上げたステーキをグレービーソースで。

食欲そそる五島軒自慢のカレーソースもぜひお試しください。



おもてなしのヒトサラ

グラン クラッセ プレート

Grand Classe Plate

¥9,500-

- **Entree** 冷菜
- **Soupe** スープ
- **Poisson** 魚料理2品
- **Viande** 肉料理1品
- **Curry** メモリアル鴨カレー
- **Desert** デザート
- **Cafe or Tea** 珈琲または紅茶

※料理内容につきましては、日によって異なるので
スタッフにお尋ねください。

伝統の味 五島軒平成行幸啓御昼食にて

1989年10月、上皇・上皇后両陛下に五島軒への行幸啓御昼食にて、二代目徳次郎が大正時代に完成させた「リッチ合鴨カレー」をお召し上がりいただきました。

こちらのカレーは素材を吟味し、鴨ロース肉を贅沢に使用した伝統の逸品で、鴨ロースの旨味を引き立てるために甘口に仕上げています。

そのような歴史ある鴨カレーと一緒に、五島軒本店こだわりの肉や魚などのお料理も合わせてお楽しみくださいませ。



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 ¥ 1,100 -
 - Small cup
カップ ¥ 660 -
 - Borscht [One dish]
 - ボルシチ ¥ 1,320 -
 - Small cup
カップ ¥ 880 -
 - Bread
 - パン ¥ 440 -
 - Rice
 - ライス ¥ 440 -

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。



コースで愛されたスイーツ

Dessert 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 ¥ 770 -
- Belgium Chocolate cake
 ●ベルギーチョコレートケーキ ¥ 770 -
- Lemon pie
 ●レモンパイ ¥ 825 -

with vanilla Icecream ^{Plus} プラス + ¥ 550 -
 バニラアイス添え

with Dessert デザートと一緒に

- Set Drink (Coffee (Hot/Iced) · Tea)
 ●ドリンクセット ¥ 550 -
 〈珈琲(ホット/アイス)・紅茶〉

追求したのは正餐のフィナーレにふさわしい至高のスイーツ
 あたたかいお飲み物とあわせ、食後の特別な余韻をお楽しみください