

GOTO-MEN

季節限定

五島軒から2つの

五島めんと誕生

伝統のフォン・ブラン・ド・ヴォライユ(鶏のだし)を、

フレンチの技法・クラリフィエ(澄ます)により、

澄明に仕上げた一杯。

函館産真昆布と七飯町産王様しいたけの旨みを重ね、

やわらかく煮込んだポークプレゼを添えた、

五島軒シェフ渾身の逸品です。

自家製鶏ブイヨン(ベース)に、

函館産真昆布と

王様しいたけの旨味を引き出した、

フレンチの技法が息づく、

奥行きのある一杯に仕上げました。



五稜郭タワー店



本店

Made with a house-made chicken bouillon, bringing out the umami of Hakodate kombu and prized shiitake mushrooms, this is a deep, well-balanced bowl shaped by French technique.

A refined bowl of traditional fond blanc de volaille, clarified with classic French technique for exceptional clarity. Layered with the umami of Hakodate kombu and prized King shiitake mushrooms, finished with tender pork braised by the chef of Gotoken.

Hakodate Curry Express

函館カレーエクスプレス



函館五島軒

since 1879