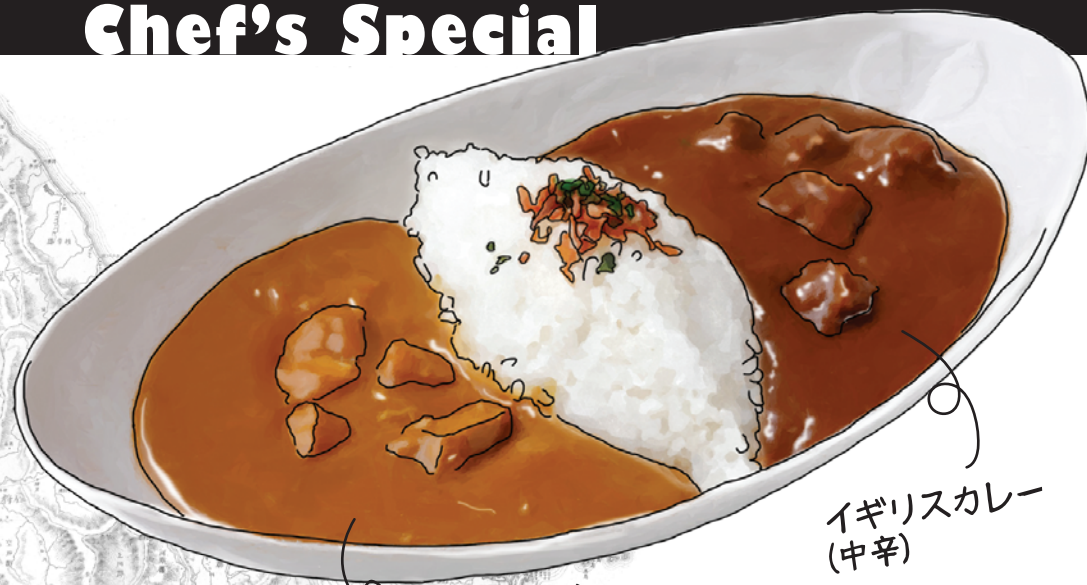


Chef's Special



イギリスカレー
(中辛)

函館道産牛
煮込みビーフカレー(辛口)

★オススメ!
洋食バルあいかけカレー
Two flavors of Curry
in a bowl

レギュラー 1,500 ハーフ 880

イギリスビーフカレーと函館道産牛の煮込みビーフカレーの
スパイシーな味を同時楽しめます。

Pizza

★オススメ!
五島軒オリジナル
ミックスピザ
Original Combination
Pizza
昔懐かしいサラミとピーマンのピザです。
モッツレラチーズの風味が食欲をそそります。

Lサイズ 1,480 Mサイズ 1,280

ピッツァ クワトロフォルマッジ
Quattro Formaggi Pizza

4種のチーズをたっぷりと焼いて、そのまま食べても
贅沢な味。ハチミツをかければ芳醇な香りも楽しめます。

ピッツァ マルゲリータ
Pizza Margherita

高温で一気に焼き上げるから生地まで美味しいマルゲリータ。

Soup

コーンポタージュスープ 480
(バゲット付き)
Corn Potage
with Baguette

五島軒特製の濃厚ポタージュ。

パンプキンポタージュスープ(バゲット付き) 480

Pumpkin Potage with Baguette

かぼちゃの濃厚な甘さを楽しめる五島軒特製のスープです。

Rice

ふんわり卵のビーフシチュー
オムライス

Fried Rice in Omelet with
Beef Stew Sauce

特製デミグラスソースをたっぷりとかけたオムライス
まかないから生まれたスタッフ押ししの逸品です。

レギュラー 1,480 ハーフ 980

ふんわり卵のデミオムライス

Fried Rice in Omelet with Demi-glace Sauce

自家製ケチャップをふんわり卵でとじ、
特製デミグラスソースをたっぷりにかけて。

五島軒ライスグラタン 880

Original Rice Gratin (with Chicken)

五島軒伝統の味。クリーミーなソースと
若鳥のぷりぷりとした食感をお楽しみください。

Pasta

ホタテとマッシュルームの
クリームパスタ

Pasta with Scallops,
Mushrooms and fresh cream

十勝産の新鮮なマッシュルームとホタテの相性は抜群。
クリーミーなソースも相まって芳醇な味わいに仕上げました。

1,280

ボンゴレ ロッソ 980

Vongole Rosso

トマトの酸味とアサリの濃厚な風味は
相性抜群。

ボロネーゼ 880

Bolognese

荒く挽いた肉にたっぷりのトマトソース。
定番のミートパスタです。

Curry



★オススメ!

五島軒イギリスカレー(中辛)
Original Beef Curry

レギュラー 1,000 ハーフ 650

五島軒定番のkokkoshika Curry。

焼きチーズカレー
Grilled Beef Curry
with Cheese 880

五島軒自慢のカレーにチーズを
たっぷりとかけ、オーブンで焼き上げ、
熱々のスキレットで食べる
とろーりチーズカレー。

メモリアルリッチ鴨カレー(甘口)
Original Duck Curry (mild)

天皇后両陛下が五島軒を訪れた際に五島軒本店で食された
格式高いプレミアムカレー。

レギュラー 3,000

ハーフ 1,800

五島軒チキンカレー(中辛)

Original Chicken Curry

じっくり煮込んだやわらかい鶏肉を入れたマイルドなカレー。

フランスカレー(甘口)

Original Beef Curry (mild)

スパイシーなイギリスカレーに生クリームを入れた、調和のとれた
マイルドなカレー。

明治カレー(甘口)

Original Pork Curry

明治12年創業当時のカレーを吟味した素材にこだわった由緒あるカレー。

函館道産牛煮込みビーフカレー(辛口)

Original Stewed Beef Curry (spicy)

じっくり一晩かけて煮込み、ホロホロとけるビーフとスパイシーな
カレーが絶妙にマッチ。

季節野菜のグリルカレー(中辛)

Original Beef Curry with Grilled Vegetables

季節の野菜をふんだんに使った食べ応えあるヘルシーカレー。

シェフの手づくり手ごねハンバーグ

カレー(中辛)

Original Beef Curry with
Chef's special hamburger steak

ジューシーさと肉の旨味を最大限に引き立てるようにシェフが丁寧に手ごねし、
肉の旨味が凝縮された人気メニュー。

牛タンカレー(中辛)

Original Beef Tongue Curry

赤ワインに漬けた柔らかで芳醇な牛タンを
贅沢にイギリスカレーと一緒に

レギュラー 2,000

ハーフ 1,250

Dessert



★オススメ!

フレンチトースト
French Toast 680

たっぷりの卵と牛乳で丸一日浸して、
じっくり焼きあげた自家製フレンチトースト。
中はふわふわ、外はカリッと仕上げました。

★オススメ!

ベルギーチョコレートケーキ 480
Belgian Chocolate Cake

本場ベルギーチョコレートが口の中で濃厚に広がる
不動の人気デザート。

自家製ブリュレ
Crème Brulee

ひんやり冷やしたカスタードにほんのり甘いカラメルが
絶妙に絡みあう。

函館バニラアイスクリーム 290

Original Vanilla Ice Cream

甘すぎないバニラアイスクリームが最後にびったりな
納得デザート。

特製マンゴージェラート 290
Mango Gelato

マンゴーの果実と果汁がたっぷりと入ったジェラート。

Course Meal

飲み放題付き 120min

五島軒タパスコース
Casual Course

お酒が進むおつまみが豊富なカジュアルコース。

お一人様 3000

五島軒コース
Normal Course

おつまみとお食事が充実したベーシックコース。

お一人様 4000

五島軒リッチコース
Rich Course

お一人様 5000

◎プレミアムモルツ・スパークリングワイン・ナチュラルワイン等
五島軒こだわりのドリンクが楽しめます。
◎コース内容は仕入れ季節により変更になる場合がございます。
◎前日までにご予約下さい。

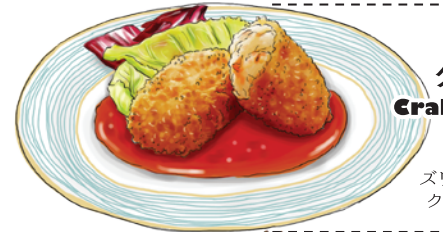
※表示価格はすべて税抜価格

Tapas



五島軒ベーコンとポテトとサラダ
Original Bacon Potato Salad

380



ズワイ蟹の
クリームコロッケ
Crab Cream Croquette
480

ズワイの身をたっぷり使用し、
クリーミーに仕上げた逸品。



オマール海老
クリームコロッケ
Lobster
Cream Croquette
480

オマールの爪が丸ごと入った
ちよつとリッチなクリームコロッケです。



五島軒カレーコロッケ
Original Curry Croquette

480



タコのわさび仕立て
カルパッチョ
Octopus Carpaccio with
Wasabi Dressing
ハーフ 580 レギュラー 850

新鮮なタコの食感と味をさらに引き立てる、
自家製わさびドレッシングが決め手。

十勝産マッシュルームとタコのアヒージョ
Local Mushrooms and Octopus Ajillo 880



小樽産タコとホタテの
和風サラダ
Fresh Salad with Octopus,
Scallops and Japanese Dressing
980

新鮮な野菜と海鮮にさっぱりとした
和風ドレッシングがベストマッチ。

ホタテのレモンカルパッチョ
Scallops Carpaccio with Lemon Dressing 880

ホタテは身が厚く旨味が凝縮されており、カルパッチョにすることで
味の広がりを楽しめる。

生アボカドのフリット
Fresh Avocado Fritters 580

熟成されたアボカドをフリットし、ホクホクの食感を楽しめる、ひと味違うアボカド。

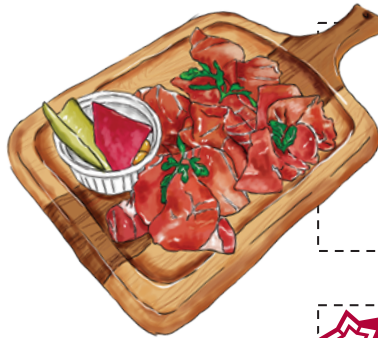


3年熟成プロシュートと
サラミ盛り合わせ
Three-year-aged Prosciutto
and Salami Platter
ハーフ 780 レギュラー 1,480

豪華なおつまみ盛合せは
赤ワインやプレミアムモルツ。
ドライ系のお酒にぴったり。

熟成ローストビーフ
Original Roast Beef 580

全て店舗で仕込んだシェフこだわりの逸品です。



3年熟成プロシュート
Three-year-aged Prosciutto
ハーフ 380 レギュラー 680
3年熟成のイタリア産プロシュートを
厳選して使用しています。



季節野菜の
自家製ピクルス盛り合わせ
Assorted Pickles of
Seasonal Vegetables

ハーフ 480 レギュラー 880

季節や旬のものを使用し、
見た目も鮮やかな自家製ピクルス盛り合わせ。



十勝マッシュルームと
北あかりのこだわりアヒージョ
Local Mushrooms and
Potato Ajillo 580

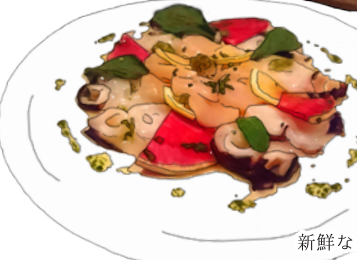
肉厚の十勝マッシュルームと北海男爵いもの
相性抜群の食材をアヒージョでさらに美味しく。

小樽産
甘えび



甘えびのこだわり
ガーリックシュリンプ
Garlic Shrimp with Baguette
880

刺身で使用する甘えびを贅沢に使用。
ガーリックの風味がワインとよく合います。



小樽産タコとホタテの
カルパッチョ
Local Octopus and
Scallops Carpaccio
1,280

新鮮なタコの食感とホタテの旨味が凝縮された、
さっぱり海鮮カルパッチョ。



大きな有頭海老フライ
Deep-fried Prawns (2尾) 680

広島県産大きなカキフライ
Deep-fried Oysters (2個) 580

オリジナルメンチカツ
Minced Pork Cutlet 680

五島軒自慢のハンバーグ生地を使用してメンチカツに仕上げました。

Grill



函館ワイン漬け牛タンステーキ
Beef Tongue Steak
(Red Wine Flavored)
1,580

函館ワインに漬け込んだ牛タンは柔らかく、
芳醇な味わいを引きだてる人気の逸品。



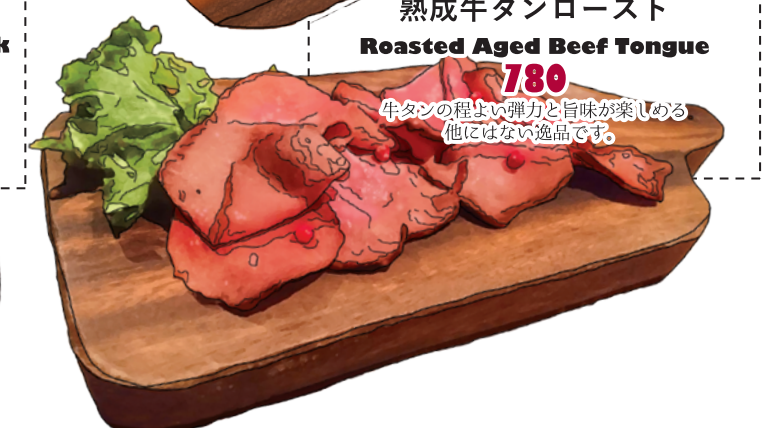
八雲産こだわり豚のグリル
Local Pork Butt Steak
1,280

八雲産こだわり豚の肩ロースはジューシーで
脂身まで美味しい。



シェフの手づくり手ごねハンバーグ
Chef's Handmade Hamburger Steak
980

ジューシーさと肉の旨味を最大に引き立てるよう
シェフが丁寧に手ごねし、肉の旨味が凝縮された
人気メニュー。



熟成牛タンロースト
Roasted Aged Beef Tongue
780

牛タンの程よい弾力と旨味が楽しめる
他にはない逸品です。



熟成牛ロースカットステーキ
Aged Beef Loin Cut Steak
肩ロースの柔らかい部位のみを使用。
特製のソースでお楽しみください。

150g 1,000
300g 1,980



熟成牛ヒレステーキ
Aged Beef Tenderloin Steak
柔らかいヒレ肉は赤ワインとの相性抜群。

150g 1,480
200g 1,980



ロースステーキ豚グリル3種盛り合わせ
Assorted Steak
(Pork Butt, Beef Loin and Beef Tenderloin)
1,980

ロース、ヒレ、豚の盛り合わせ。
シェアして食べてもOKです。

Salad

小樽産タコとホタテの和風サラダ
Octopus and Scallops Salad 980

新鮮な野菜と海鮮にさっぱりとした和風ドレッシングがベストマッチ。

五島軒ベーシックサラダ(ワサビドレッシング)
Original Salad with Wasabi Dressing 580

クラシックシーザーサラダ
Classic Caesar Salad 680

五島軒オリジナルドレッシングをたっぷりかけました。



十勝産マッシュルームと
イタリア産プロシュートの
たっぷりサラダ
Special Salad with
Local Mushrooms and
Italian Prosciutto
イタリア産の熟成されたプロシュートと
新鮮野菜。自家製ドレッシングを
たっぷりかけてお召し上がり下さい。
680