

北海道のおいしさを、まっすぐ。



伝統の味を守り続ける。
素材の品質で支え続ける。

レストラン五島軒

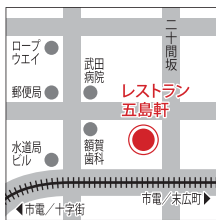
創業百三十年余、日本最古の歴史を誇るフランス料理店、五島軒。
レストラン五島軒は、気軽な洋食からコース料理まで幅広いメニューを取り揃え、幅広い世代に愛されています。
とくにカレーは、平成元年に天皇皇后両陛下が御行幸啓の折、ご昼食を召し上がられたことから全国的に有名になりました。
当時、両陛下のために特別にアレンジされた「リッチ鴨カレー」と大正期に二代目 若山徳次郎氏が完成させた「イギリス風カレー」、このふたつの看板メニューにコクと香りを加える隠し味に、実はよつ葉のバターも一役買っているのです。
このバターはコース料理にも使われており、五島軒の味に欠かせないものになっています。
良質の食材にこだわり、一世紀以上その味を守り続けている五島軒。
よつ葉乳業は、その伝統を変わらぬ品質で支え続けていきます。

[北海道の食を応援]

おいしい
ところに、
よつ葉あり。

Vol.05

函館市



レストラン五島軒

函館市末広町4番5号 [TEL] 0138-23-1106
www.gotoken.hakodate.jp/

- ①. 1番人気の「イギリス風カレー」は、二代目 若山徳次郎が帝国ホテルで修行中会得したものを基に大正期に完成させた本格カレー。
- ②. 本店は、平成元年に函館市景観形成指定建造物となり、平成9年には北海道で初めて国の登録有形文化財に登録された。また、函館で初めて神前式場が設けられた由緒ある建物でもある。
- ③. 修理を繰り返し大切に使われているメニューカバー。
- ④. レストランと同じレシピで作られた缶詰、ご家庭で気軽に食べられるレトルトのカレーも好評。「おいしいものをたくさんの方に食べていただきたい」という五島軒の精神が生きている。
- ⑤. 「道産食材は私たち道民にとって一番おいしいもの。素材の味を大切にして伝統の味を守っていきたい。」と語る佐々木料理長。

定休日 1月1日・2日 営業時間 4~12月 / 11:30~20:30 (ラストオーダー)
1~3月 / 11:30~20:00 (ラストオーダー)