



海の幸や山の幸に恵まれた  
港町函館が誇る自慢のスープ  
函館のクリスマスカラーを  
あつたかスープを召し上げられ...

Hakodate Christmas Fantasy  
2024 はこだてクリスマスファンタジー  
**Soup Bar Menu**  
スープバーメニュー  
All 700yen / 1杯

開港都市として栄えた函館に息づく独自の食文化と、新鮮素材が  
溶け込んだ12種類の具だくさんスープ。  
1杯のスープが心と体を温めてくれますように...

塩  
ベース  
1

地元野菜と海鮮を使った  
とろ〜り函館塩スープ  
チャーシューのせ

たっぷりの野菜とイカ、ホタテなどのほか、さらに  
チャーシューをトッピング。注文を受けてからとろみをつ  
け、熱々でいただける。

★提供店/函館朝市 北菓り(ほっかり)



トマト  
ベース  
2

オマール海老と  
完熟トマトの濃厚ビスク  
サクサクチーズを添えて

濃厚な海老出汁にトマトと函館牛乳を  
加えて仕上げたビスクスープ。添えられ  
たサクサクチーズの食感も楽しい1杯。

★提供店/地元家 函館本店

クリーム  
ベース  
3

プリプリ海老の  
濃厚クリームスープ

濃厚でクリーミーなスープに、  
プリプリの海老をたっぷりと  
入れた至福の逸品。サクッと  
したパイ生地と一緒に。

★提供店/石窯ピッツァと和食と酒「そる」



デグラス  
ベース  
4

2種のチーズと濃厚デミグラス  
煮込みハンバーグスープ

濃厚なデミグラスソースでハンバーグを煮込み、  
たっぷりのチーズがとろける贅沢なスープ。

★提供店/石窯ピッツァと和食と酒「そる」



クリーム  
ベース  
5

雪チーズの  
オニオンクリームポタージュ

道産玉ねぎとじゃがいもの甘みを凝縮  
したポタージュ。削りたての雪のような  
チーズ、バゲットとともに。

★提供店/Cafe pan gi(カフェ パンジ)



デザート  
スープ  
6

チュロスとチョコレートの  
クリスマススープ

海に浮かぶツリーをイメージし、ホットチョコ  
レートの上にホイップのツリーをトッピング。  
チュロスを添えて。

★提供店/Cafe pan gi(カフェ パンジ)



しょうゆ  
ベース  
7

道南産SPF豚使用  
麻婆春雨スープ

こだわりのひき肉入り麻婆豆腐あん  
春雨の組み合わせ。寒い夜にピッタリ  
な、体の芯から温まるスープ。

★提供店/(株)まるかつ水産 いかいか亭

塩  
ベース  
8

道南産たまご使用  
モチモチ水餃子入中華スープ

特製もちもち食感の水餃子入りスープ。  
道南産たまごを入れた本格中華スープに  
旨味たっぷりの水餃子で、ほっこり温まる。

★提供店/(株)まるかつ水産 いかいか亭



ミン  
ベース  
12

〜♫の雑炊付〜  
黒麻油と黒胡椒香る  
プリプリ牛ホルモンの黒もつ鍋スープ

プリプリの牛ホルモンと野菜を、黒胡椒の香ばしさ  
際立つもつ鍋に。油揚げの中の米を混ぜると♫の  
一品に变身。

★提供店/居酒屋FUSHIMI



フイオン  
ベース  
10

尾木咖喱特製  
オニオングラタンスープ

玉ねぎの甘みたっぷりのアツアツスープ  
に、こんがり焼けたバゲットとチーズが絡み  
シンプルで味わい深い。

★提供店/尾木咖喱

フイオン  
ベース  
11

FUSHIMI特製 飲む出汁おでん

具材の旨味がたっぷり溶け込んだ自家製出汁  
が絶品の、ボリューム満点おでん。最後まで飲み  
干したくなる1杯。

★提供店/居酒屋FUSHIMI



塩  
ベース  
9

たちか屋特製 塩角煮スープ

ホロホロに煮込んだ角煮とホクホクのメークインが、  
あっさりとした塩スープと相性抜群。海苔が良いアクセ  
ントに。

★提供店/函館たちか屋



★スープの写真は、具材を表現する為のイメージです。実際とは異なりますのでご了承下さい。★スープは売切れになる場合がありますのでご了承下さい。