



1 クリームベース
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入れた至福の逸品。ふんわりクロワッサンと共に。

★提供店／石窯ピッツァと和食と酒「そる」



2 デミグラスベース
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」



3 トマトベース
函館産真昆布のチキンスープカレー
有機玄米ボン菓子添え

スパイスの香りと真昆布の旨み、ごろっと野菜とチキンに、サクッと食感の有機玄米ボン菓子を添えて。

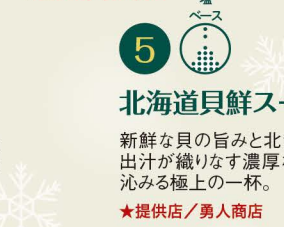
★提供店／ハッチャギ CURRY BAR



4 ミンベース
北海道カニ三昧スープ

三大カニをふんだんに使った贅沢なスープ。カニ好きにはたまらない心まで温まる至福の一杯。

★提供店／勇人商店



5 塩ベース
北海道貝鮮スープ

新鮮な貝の旨みと北海道産昆布の出汁が織りなす濃厚な味わい。体に沁みる極上の一杯。

★提供店／勇人商店

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
函館のクリスマスを彩るあったかスープを召し上がれ

Hakodate Christmas Fantasy
2025 はこだてクリスマスファンタジー

Soup Bar Menu

スーパバーメニュー 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…



6 ミルクベース
濃厚コンポタ
炙りチーズコーンと
バター醤油コーンを添えて

函館牛乳を使用した濃厚なコーンポタージュ。後のせの炙りチーズとバター醤油コーンが旨みをさらに引き立てる。

★提供店／地元家 函館本店



7 ミンベース
NIPPONIA HOTEL
函館 港町 監修
洋風豚汁

豚汁を洋風にアレンジし、ポトフのような優しい味わいに。懐かしさと新しさが溶け合う冬のスープ。

★提供店／ozigi brewing 函館麦酒醸造所



8
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)



9
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)



10 ミンベース
プリプリホルモンの
黒もつ鍋

牛と豚2種のプリプリホルモンと野菜が入った、自家製黒もつ鍋スープ。黒胡椒の香りとパンチが効いた味わい。

★提供店／居酒屋FUSHIMI



11 クリームベース
蟹グラタンの
クリームスープ

蟹のほぐし身を甲羅に詰めた贅沢なグラタンと、まろやかでコク深いオリジナルのクリームスープ。

★提供店／居酒屋FUSHIMI



12
地元野菜と海鮮を使った
とろ〜り函館塩スープ

イカ、タコ、ホタテの旨みが広がる海鮮塩スープ。注文を受けてからとろみをつけ、とろ〜り熱々でいただける。

★提供店／函館朝市 北葉り(ほっかり)

★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。