

木村史能氏 現代の名工受賞並びに黄綬褒章受章記念
**北海道函館を感じる
厳選コース3種**
開催期間 2025年6月5日(木) — 8月31日(日)



「前菜ひと皿に、季節と香り、やすらぎを。」
——湯葉と帆立に山椒の香り、ニガウリに夏を映し、五香粉香るうなぎの下には、サクサクのおこげ。薬膳の知恵が宿る金針菜が、心と体にやさしい調和をもたらします。



シェフ 木村 史能 Fumiyoshi Kimura

株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント
中国料理統括総料理長
2023年「現代の名工」受賞
2024年「黄綬褒章」受章
— 北海道函館出身



▲ディナーコース「ダイナスティ」



▲痺れと香り、深みと熱気。
木村シェフが磨き上げた、“体験する麻婆豆腐”。
函館で愛される一皿を、今だけオペラで——

Chef's Message

お客様が一口食べた瞬間、“なんだこれは”と驚くような料理を届けたい。
そのために、食材の選び方から火入れの加減まで、一皿一皿に神経を注いでいます。
私は、料理を食べる方と、さらに“その方が誰かに食べさせたいくなるような料理”まで想像しながらレシピを考えています。
おこげの香ばしい食感、五香粉の余韻、ゆりの花の蕾の薬膳的な意味合いなど、前菜ひと皿にも工夫を凝らしました。
食べた方に“嬉しい驚き”を感じていただき、心も身体も少し元気になってもらえたら、それが何よりの喜びです。

辛さが苦手な方には、
選べる一皿



▲辛さが苦手な方には、やさしい旨みの
海鮮あんかけ焼きそばもご用意しました。

5日前まで要予約《2名様より》

ディナーコース

ダイナスティ

¥6,600 (税込)

六彩色冷盤

6種類の冷菜盛り合わせ

翡翠蛋糕翅

気仙沼産フカヒレと北海道松前町産青海苔入りあんかけ茶わん蒸し

乾焼蝦蟇魚

真たらとエビのチリソース

紅焼牛肉

和牛すじ肉のやわらか醤油煮大分ジャンボ椎茸添え

翡翠鮑蝦扇貝

蝦夷アワビと幻の献上細目昆布入り上海蟹ソース

陳麻婆豆腐

四川激辛麻婆豆腐

または

鶏條炒麵

海鮮あんかけ焼きそば

法式美点

デザート盛り合わせ

厳選中国茶



▲ディナーコース「ダイナスティ」



◀蝦夷アワビの幻の献上細目昆布入り上海蟹ソース

▶気仙沼産フカヒレと北海道松前町産青海苔入りあんかけ茶わん蒸し



▲ランチコース「オーキッド」

平日ランチタイム限定《予約不要》

ランチコース

オーキッド

¥2,800 (税込)

生素菜海鮮

くらげと海鮮の函館昆布のせ前菜

水晶蝦時蔬

海老と野菜の水晶あんかけ

乾焼帶鰭魚

真たらの北大ガゴメ入りチリソース

黒酢炸肉

揚げトンボローと大分産ジャンボ椎茸の黒酢酢豚

陳麻婆豆腐

四川激辛麻婆豆腐(ごはん添え)

または

鶏條炒麵

大分県産若鶏と野菜のあんかけ焼きそば

法式美点

デザート盛り合わせと食後のお飲み物

3日前まで要予約《2名様より》

ランチコース

クリスタル

¥3,800 (税込)

オーキッドコースに、木村史能氏が厳選した珠玉の一皿が加わります。それは、「北海道産 蝦夷アワビと豊かな海の幸 青海苔ソース」。柔らかな蝦夷アワビと、帆立や北寄貝が織りなす極上のハーモニーをご堪能ください。この特別な体験は、3日前までのご予約にて承ります。木村シェフの卓越した技が光る、予約必須のコースをお楽しみください。

+¥1,000
グレードアップ

※仕入れ状況により、メニューの内容が一部変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

世界のビールフェア8種



各種¥800 3本¥2,000

グラスワイン
3杯/
Wine
Pairing
¥2,000

ペアリングワイン

木村シェフ監修のコースに合わせて、ソムリエがセレクトした3杯のグラスワインをお楽しみいただけます。



90min/
Free
Drink
¥2,000

飲み放題(90分LO)
生ビール付き

ハイボール・ワイン・梅酒
紹興酒・焼酎・カクテル
ノンアルコール・ソフトドリンク
など30種ご用意



営業時間 水曜日定休

ランチ 11:30-14:30
(コース料理 LO 13:00) (他 LO 14:00)

ディナー 18:00-22:00
(コース料理 LO 20:30) (他 LO 21:30)

お問い合わせ・ご予約

097-538-8707

大分県大分市都町2-1-7(アートホテル大分1F)

アートホテル大分 オペラ

Web site



Instagram

