



大正時代の菊泉本店全景。現在の函館市末広町で営業していました。

「茶房菊泉」は明治15年創業の酒問屋「菊泉本店」に由来します。
明治大正時代の酒問屋と言え、お酒だけでなく味噌醤油等の調味料、
缶詰・干物その他各種乾物など、様々な食品を取り扱っていました。
冷蔵冷凍という流通が無かった時代ですから、
米穀・野菜以外の殆どの食品を扱っていたとも言えます。
その酒問屋創業家の花井家が大正10年に建てた別邸を、
平成11年にリノベーションを行い、茶房として蘇らせたのが「茶房菊泉」になります。
建物はほぼ当時のまま、まるで大正時代にスリッパしたかのような空間の中で、
美味しいお食事とともにくつろぎのひとときを過ごすことが出来るように致しました。
和スイーツや北海道の郷土料理を、大正ロマン漂うお部屋の中でぜひお楽しみ下さい。
みなさまのお越しを心よりお待ちしております。



茶房菊泉

〒040-0054 北海道函館市元町14-5

【営業時間】10:00～17:00

【定休日】木曜日(祝日の場合は営業)

☎0138-22-0306

 sabou.kikuizumi

 @saboukikuizumi.official

 @sabo_kikuizumi

 旧菊泉本店別邸



Instagram



Facebook



Twitter



wikipedia



茶房 菊泉の人気メニューを、ぜひご自宅でもお楽しみください。



くじら汁

くじら汁をそのまま冷凍しました。 白玉ぜんざいを最中のお菓子に。



白玉ぜんざい最中

お問い合わせ先 0000-00-0000[●●●●]



大正時代のくつろぎ空間

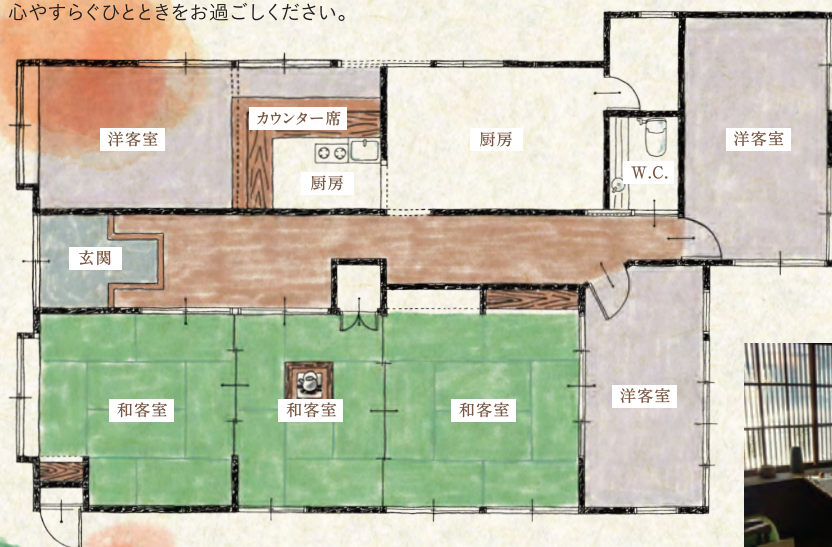
茶房菊泉



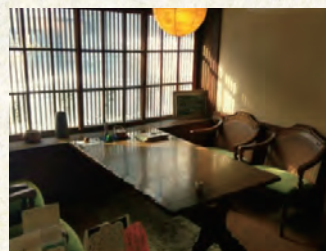
囲炉裏のあるあたたかな雰囲気のと室

初めてなのにどこか懐かしい。
大正時代の空間でゆっくりとお食事を。

懐かしさを感じる、大正時代のゆっくりとした時間が流れる空間。
温かくこまやかなおもてなしと、茶房菊泉自慢の美味しいお食事で
心やすらぐひとときをお過ごしください。



昔は生活に欠かせないものとして家族団らんを中心にあった
囲炉裏。懐かしい温かさでお客
様をお迎えします。



大正口マン漂うクラシカルな洋室



ゆったりとしたスペースのカウンター

四季折々さまざまな表情を楽しめます



初夏



冬



酒樽の
立体看板

明治大正時代の酒屋と
いえば、酒樽をそのまま
看板としていました。当
時の看板を復元したも
ので、日本で当店が唯一
となっています。

当店自慢の人気メニュー

くじら汁

〔醤油・味噌・塩〕

函館で年末年始に食べられてい
る郷土料理『くじら汁』。くじらの塩
漬けと大根や人参、山菜などが
たっぷり入った素朴な味わい。
菊泉では一年を通してご提供して
おります。



とうふ白玉ぜんざい

十勝産の大豆を使用した自家製あんこ、
豆腐と白玉粉だけで作ったこだわりの白
玉がたくさん入ったぜんざい。煎茶と一緒に
お召し上がりください。



とうふ白玉パフェ

もちもち食感のこだわとうふ白玉にアイ
スと季節のフルーツを添えた『とうふ白玉
パフェ』。華やかな見た目と味をお楽しみく
ださい。
※写真は『とうふ白玉パフェセット』です。