

創作 **SUSHI**

※価格は全て税込みです

自家製めさばを包んだモチモチ食感

さっぱりめさばの
ライスペーパー **280円**



鮮度抜群なほたてをうにバター醤油で

ほたウニ

**Butter
Show you!**

380円

パリパリの揚げライスペーパーと
プリプリ大えび

サクッ！えび衣 **280円**



彩り海鮮と納豆と黄身が口の中Bomb!

ばくだん**Sushi Bomb!**
380円

本まぐろの赤身、中トロ、
中トロ炙りを一口で

まぐろの三つ巴

450円



生、漬け、炙り三つの味わいを一度に

サーモンの三つ巴

280円

中トロのたたきにいぶりがっこがアクセント

トロがっこ包み **280円**



クリームチーズと数の子の出会い

Kazuチー包み 240円

生でもない焼きでもない新食感!

とろけるサーモン包み **240円**

脂の旨みたっぷりのサーロインを軽く炙りました
炙りサーロインの握り **580円**



レモンの酸味で際立つ旨み
さっぱりレモンで炙り牛タン **320円**

新鮮馬肉の赤身です
ほんのり桜肉の握り **280円**



山わさびと黒胡椒でピリッと
魅惑のローストビーフ握り **280円**

とろける肉の味わいをダイレクトに
くちどけとろとろ
牛とろフレーク **380円**

香りが口いっぱい広がる
さわやかみょうが **240円**



一口噛めば溢れる出汁
だし香るしいたけ **190円**

色鮮やかにさっぱりと
真っ赤な紅芯大根 **190円**

特製味噌が茄子にピッタリ
自家製
コチュジャン味噌の
揚げ茄子 **240円**

香味豊かなシャキシャキ食感
シャキっと芽ねぎ **280円**

定番 **SUSHI**

握りの王道

本まぐろ赤身 320円

本まぐろのトロは抜群の脂乗り

本まぐろ中トロ 380円

旨みあふれるサーモンピンク

サーモン 240円

歯ごたえと甘み

真いか 190円

噛みしめるほどに旨みが満ちてくる

たこ 190円

プリプリ食感と濃厚な甘み

ほたて 280円

素材を活かした自家製めさば

めさば 190円

北海道といえはいくら

いくら 320円

甘味が生きています

活ホッキ 320円

脂が乗りつつさっぱり食感

はまち 280円

カラスガレイのえんがわです

えんがわ 240円

ぷちぷちの食感がたまらない

数の子 320円

自店剥きのぷりぷり大えび

大えび 240円

売り切れご免！！とろける厳選うに

うに 650円

【おすすめ】

毎週金曜日には、函館市場から旬の鮮魚を特急列車で直送、

その日の夜には「とれたてメニュー」として、ご提供。

その他、上記のメニューない旬魚を季節に合わせてご用意いたします。

詳しくは、本日のおすすめをご覧ください。



お好みのお寿司をあっあつのお出汁で

何度もめたくなる出汁茶漬け

280円

※出汁のみとなっておりますので、

お寿司と一緒にご注文下さい。

めの一杯にいかが？

本日のTheあら汁

380円



※仕入れによって内容が変わりますので、

詳しくは本日のおすすめをご覧ください。

Fine Food



メーカーを使った自家製ポテサラに、ローストビーフと温玉。
あつあつチーズソースをかけて、よくかき混ぜてどうぞ

ポテトサラダのとろけるチーズかけ 650円



新鮮野菜の際立つ鮮やかさ
ロメインレタスの
ジュエリーサラダ **580円**



ヘルシーの新定番
なめらか豆腐の
カプレーゼ **580円**



相性抜群！
まぐろとアボカドの
仲良しコンビ **580円**



さっぱり口直し
フレッシュオリーブ **480円**



驚くほどやわらか
しっとり鶏むね肉の
特製マスタードソースかけ **380円**

Fine Food



名前の通り 外はサクサク 中はトロトロ

サクとろっ！サーモンレアカツ **580円**



素材の味わいそのままに
これが本当の

ごぼう揚げ **420円**



プリパリ食感、特製ソースでどうぞ
プリプリ帆立の

パリパリ包み揚げ **680円**



香りに誘われて、
ついつい手が出る
鰹節香る

ポテトフリット **480円**



ぷりっと香ばしい

秘伝レシピのいか団子 **580円**



これは必食！

Hatakeの幸
彩り野菜の バーニャカウダ

1,200円



スパイシーに仕上げたリブ
やみつき
ポークスペアリブ
980円



アボカド、チキン
トマト、チーズ
アボチキトマチー
780円



そびえ立つ自家製ローストビーフタワー
黄身を割って好みのソースで
Nikuの幸
ビーフタワー **1,400円**

3種類のソースからお選びください

①わさびマヨ

②にんにくオニオン醤油

③和風おろし醤油



おすすめネタの三点盛り
Umiの幸
三点盛 **980円**

※仕入れによって内容が変わりますので、
詳しくは本日のおすすめをご覧ください。



季節の魚介で作ってます
オシャ見えカルパッチョ **880円**

※仕入れによって内容が変わりますので、
詳しくは本日のおすすめをご覧ください。

Dessert



りんごのコンポートを
ビスケットと生クリームでサンド
カラメルな芳醇りんごの
自家製コンポート **580円**



最初はアイスクーキ 時間がたてはチーズクーキ
ラテリア生まれの新感覚スイーツ
濃厚クリームチーズの
自家製カッサータ **480円**