

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**

香味豊かなシャキシャキ食感
シャキっと芽ねぎ **280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**

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つあつのお出汁で

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
仲よしコンビ **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**