

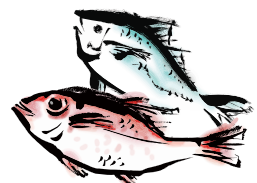
盛り合わせ

全ての表記は
税込み価格と
なります。

まずはコレ！

お造り

盛り合わせ



函館漁港
直送です。

二人前 二、五〇〇円
一人前 一、六八〇円

焼き鳥

盛り合わせ



おすすめ

七本盛り 九〇〇円
五本盛り 七〇〇円

焼き鳥 単品

ALL

一本 一五〇円

ネギマ

白ネギ

セセリ

万願寺唐辛子

ココロ

椎茸

肝

山芋

砂ずり

茄子

つくね

玉葱

手羽先

うずらトマト

玉ひも

ムネ肉

ヤゲン軟骨



炉端焼

銀しゃりのお供に。

鯖の開き

一枚 二、〇〇円
ハーフ 一、六〇〇円

函館直送！

ホツケ

一枚 二、〇〇円
ハーフ 一、六〇〇円



売切れゴメン！

焼き牡蠣

一個 七二〇円



大粒です！

活帆立

バター 一個 七二〇円



朝イカ網焼き

七八〇円

大アサリ酒蒸し

六八〇円

赤海老

一匹 二五〇円

鶏モモ炙り焼き

五八〇円

厚揚げ

三八〇円

焼き茄子

三八〇円

白ネギ

三八〇円

じゃがバター

三八〇円

淡路の玉葱

三八〇円

とうもろこし (夏季限定)

三八〇円

万願寺唐辛子

三八〇円

椎茸

三八〇円

山芋

三八〇円



一品

お酒のお供にぴったりな一品です。
呑みすぎちゃいます。

蟹味噌

五八〇円

朝イカ醤油漬け

五〇〇円

クリームチーズ酒粕漬け

三八〇円

セロリの浅漬け

三八〇円

山芋の浅漬け

三八〇円

たたき胡瓜

三八〇円

オニオンスツケ

三八〇円

冷やしトマト

三八〇円

キムチ

三八〇円

イカ明太子おろし

三八〇円

揚げ物

クリスマスピーチキンは、
テイクアウトもやっています。



クリスマスピーチキン

六八〇円

「トッピング」

- ・コチュマヨソース ・ヤンニョムソース
- ・ハニーバターソース ・メウオソース

十番一〇〇円

タコカウ

五八〇円

ポテトフライ

三八〇円

カニクリームコロッケ

二個

六八〇円

締め

※銀しゃりは、「季節により銘柄が替わります。
詳しくはスタッフまで。」

卵かけご飯

三八〇円

白ご飯

二八〇円

味噌汁

二八〇円

銀しゃりの焼きおにぎり

一個

二八〇円

お飲み物

【ビール】

生ビール（アサヒスーパードライ）

四八〇円

ノンアルコールビール

四五〇円

【ハイボール】

ハイボール

三九〇円

ジンジャーハイ

四九〇円

【酎ハイ】

レモン

三二〇円

ライム

三二〇円

柚子

三二〇円

梅

三二〇円

トマト

三二〇円

【その他】

焼酎 くじら（茅・麦）

五〇〇円

地酒 ※銘柄はスタッフまで。

五〇〇円

梅酒

五〇〇円

【チャミスル】

プレーン／マスカット／桃

各八五〇円

【カシス】

ソーダ／オレンジ／烏龍茶

各五〇〇円

【ソフトドリンク】

烏龍茶／オレンジジュース

各三三〇円

コーラ／ジンジャエール／トマトジュース



こだわりの

寺田農園の 銀しゃり

体に優しいお米を作り続ける寺田農園さんの
天皇献上米「いちの壺」を使用。注文を頂いてから
お客様の目の前で炊き上げる極上飯です。
※炊き上がるまで30分程かかります。



二人前 五八〇円