

北海道を代表する
海の幸を思いきり頬張る
贅沢なひとときを



● 活いか踊り井

店内の生け簀に泳ぐ、函館近海でとれた活イカを丸ごと一杯使用した創業以来の人気メニュー。透き通った身のコリコリとした食感の新鮮なイカと自家製いくらがたっぷりのった井です。季節によりイカの種類が異なります。

2,300円
(変動あり)

一花亭たびじ [どんぶり横丁市場]

TEL 0138-27-6171 営 6:00~14:00
休 無休



● いかソーメン

いかの一枚の身を2~5枚に捌いてから細かくカットした、まるで本当のソーメンのような極細いかソーメン。そうめんのようにすすって食べると、ツルツルとした喉越しで、新鮮なイカの独特な甘味と風味を味わえます。

1,500円

馬子とやすべ食堂 [どんぶり横丁市場]

TEL 0138-26-4404 営 6:00~15:00
休 水曜





● イカ山夜景井SP (スペシャル)

イカと大根おろしを混ぜて函館山に見立て、ウニ、イクラ、カニ、ホタテの4種類の食材をたっぷりのせ、美しい夜景を再現した函館ならではの海鮮丼。函館近海でとれた活きのいい厳選素材をたっぷり楽しめます。

2,680円



● たらばかに太足丼

大振りなタラバガニの身がぎっしりとつまった足を豪快に盛りつけられた丼。熟練の職人が厳選した、もちもちとした歯ごたえでほんのり甘い、新鮮な蟹の身をたっぷり味わえる、食べごたえ十分な人気メニューです。

4,180円

鮭処はこだて [どんぶり横丁市場]

TEL 0138-22-5333 営 7:00~15:00
休 木曜



山三道下商店 [どんぶり横丁市場]

TEL 0138-22-6086 営 6:00~21:00
休 不定休



● 海鮮釜めし

うに、かに、いくら、帆立などが入った本格派の海鮮釜めし。新鮮な魚介類や山菜の旨みをたっぷり吸って美味しく炊き上げたお店の味を、レンジで温めるだけで簡単にご家庭で味わえます。

1個
2,160円

【内容量】1個

●保存方法 / 冷凍(-18℃以下) 冷蔵 常温 ●賞味期限 / 冷凍60日

海鮮料理と釜めしあらかき [朝市ひろば]

TEL 0138-85-8357 営 11:00~15:00 (LO14:30)、
17:00~22:00 (LO21:30) 休 水曜



● 選べる海鮮五色丼

北海道を代表する厳選食材10種類からお好きな食材5種類を選べる海鮮五色丼。とれたての生うに、甘みたっぷりのホタテや甘エビ、サーモン、かにほぐし、自家製のいくら醤油漬などを味わえる贅沢な海鮮丼です。

1,870円
ウニ入り
2,530円

すずや食堂

TEL 0138-23-0461 営 6:00~14:00
休 無休





● 北海道産ズワイガニ甲羅盛

北海道産の新鮮なズワイガニをボイルし、丸ごと一尾分を丁寧に甲羅にみそ、ほぐし身、棒肉を詰め込んだ自慢の逸品。ズワイガニの豊かな旨みと濃厚なかにみそを手軽に美味しく味わえます。

1個
1,800円

【内容量】1個70～90g

●保存方法／ 冷凍(-18℃以下) 冷蔵 常温 ●賞味期限／ 冷凍3ヶ月

海鮮食堂安岡

TEL 0138-23-7408 営 8:00～15:00

休 不定休

