

## 二段弁当「姫箱」

お一人様 ¥4,000

- 【9升】竹の子木の芽和え 御浸し  
玉子焼き 蛸烏賊 葛豆腐  
辛子蓮根 造里 など
- 【1段】季節の煮物 旬魚の幽庵焼
- 【2段】海老と季節の野菜の天婦羅
- 【強肴】和牛ロース鍋 野菜一式
- 【食事】炊込み御飯 香の物 赤出汁
- 【水物】アイスクリーム



1日10食限定



## 新商品 三段御膳「乙姫」

お一人様 ¥5,000

- 【1段】竹の子木の芽和え 御浸し 玉子焼き  
蛸烏賊 葛豆腐 辛子蓮根
- 【2段】造里「本日の鮮魚」2種  
季節の煮物
- 【3段】握り寿司6貫 赤出汁
- 【揚物】海老の天婦羅
- 【強肴】和牛ロース鍋 野菜一式
- 【水物】自家製羊羹・果物1種

※お寿司の内容は仕入れ状況により  
予告なく変更になる場合がございます

前日まで  
要予約

新和食料理長 澤田がプロデュースする海鮮丼

## なまら海鮮丼

お一人様 ¥2,500

「なまら」とは北海道の方言で「すぐく」「非常に」等の意味で使われ、11種類の海鮮ネタを使用したすごい海鮮丼として命名しました。新料理長澤田がプロデュースする「なまら海鮮丼」を是非!

- 季節の和え物
- なまら海鮮丼  
(白身魚・鮪・蛸・烏賊・帆立・ホッケ・イクラ・明太子・甘エビ・数の子・玉子)
- 函館かごめ昆布の味噌汁
- 甘味

