

3大蟹各種
(タラバ・毛ガニ・ズワイ)

毛ガニ 1尾 6,300円～(税込)

タラバガニ 1尾 42,000円～(税込)

ズワイガニ 1尾 5,250円～(税込)

旨みと
味わい
蟹

焼タラバ
6,300円～
(税込)



キンキ唐揚げ
1,560円(税込)
小ぶりのキンキを唐揚げに。身はふんわりと、
骨もカラッと揚げておりますので丸ごとお召し上がり頂けます。



良質な脂が滴るキンキの一夜干し。
お酒にも良く合います。
キンキの一夜干し
量り売り



キンキの湯煮
8,190円～(税込)
キンキを昆布の出汁だけで煮た“湯煮”は、
キンキそのものの味をご堪能頂けます。



キンキの煮付け
8,190円～(税込)

キンキを甘辛のタレで煮付けた逸品。メに卵の黄身をのせたご飯に旨味たっぷりの煮汁をかけた
キンキ飯がおすすめです※キンキ飯調理に関してはスタッフまでご確認ください

北海道を代表する最高級白身魚“キンキ”。釧路などの道東では“めんめ”とも呼ばれる
この魚は、見た目も鮮やかな赤魚で、その柔らかい白身には、良質で豊潤な脂がのり、
口に入れるととろけるような食感が楽しめます。
皆様に愛される定番の煮付けはもちろん、脂が美味しい一夜干し、丸ごと食べられる
唐揚げ、キンキそのものの味が堪能できる羅臼地方の調理法湯煮と様々な調理法で
ご提供しておりますので、ぜひ、ご賞味ください。

キンキ

人気の
キンキ
料理



刺 人気
盛り合せ

生本マグロ三種盛り **4,410円**(税込)

生本マグロ 赤身 1,890円(税込)
中トロ 2,940円(税込)
大トロ 3,990円(税込)

北海道産活ツブ刺し
2,050円~(税込)



赤うに刺(バフン) **2,890円**~(税込)
白うに刺(ムラサキ) **2,890円**~(税込)



活アワビ
3,470円~
(税込)



刺身 一人前 **2,290円**(税込)
二人前 **3,630円**(税込)

イカ刺し	1,260円 (税込)
イカソーメン	1,470円 (税込)
カンパチ刺し	1,350円 (税込)
サーモン刺し	1,450円 (税込)
甘海老刺し	1,430円 (税込)
タコ刺し	970円 (税込)
活ホッキ刺し	1,260円 ~(税込)
活ホタテ刺し	1,260円 ~(税込)
活ナマコ刺し	1,390円 (税込)
活平目	1,560円 (税込)

※写真はイメージです。

函館の老舗水産会社直営だから実現できる鮮度と価格。店内の生簀には、職人が目利きした活ガニや活イカ、旬の魚介類など、函館近海の網獲れ鮮魚が勢揃い。生簀からあげた鮮魚は、やっぱり刺身がオススメ。盛り付けの器にもこだわっていますので、目でもお楽しみください。鮮度抜群の活け造りは、身が引き締まり、新鮮な素材ならではの美味しさをお楽しみいただけます。

刺身



焼貝



活アワビ焼
3,470円～
(税込)



活ホッキ焼 1,260円～(税込)
活ホッキバター焼 1,320円～(税込)



活ホタテ焼 1,260円～(税込)
活ホタテバター焼 1,320円～(税込)



いか焼き 1,260円(税込)



イカゴロ鉄板焼 1,350円(税込)



銀鯧西京焼 1,950円(税込)



紅鮭ハラス焼 990円(税込)

焼海鮮



羅白産根ホッケ焼
4,050円(税込)

羅白産真ホッケ焼
2,310円(税込)



焼肉

和牛と生うにの炙り
4,180円(税込)



石焼ジンギスカン

1,710円(税込)



ルスツ豚 肩ロース炭火烧

1,180円(税込)

北海道十勝牛サーロイン

250g 4,480円(税込)



和牛A5イチボ炭火烧

2,260円(税込)



知床鶏の炭火烧

1,160円(税込)

旨みと引き出す
自慢の素材だからこそ焼き加減にもこだわります。



店長の
おすすしめ

タラバ・ズワイ・ボタンエビ
旬の野菜を添えて

4,050円(税込)

揚げ物



さきイカ天ぷら

820円(税込)



ゲン唐揚げ 540円(税込)



若鶏唐揚げ 840円(税込)



いか天ぷら

890円(税込)

逸品



めんたいマヨ玉子焼

900円(税込)

たらこマヨ玉子焼

900円(税込)



活アワビの
バター焼き

3,470円~
(税込)



まるごと
カニグラタン

1,350円
(税込)



北海道じゃがバター
塩辛添え

820円
(税込)



北海道産
ポテトフライ

740円(税込)



つぶ香草バター焼

870円(税込)



ホタテチーズグラタン

1,420円(税込)



じゃが芋ガーリックチーズ焼き

1,310円(税込)



北海道産コーンバター

580円(税込)

旨味が広がる



カニ釜めし
(2人前)
2,210円
(税込)



カニ雑炊
1,450円
(税込)



カニ茶漬
1,450円 (税込)

紅鮭ハラス茶漬 **960円** (税込)
たらこ茶漬 **760円** (税込)
梅茶漬 **640円** (税込)



石焼タラコパスタ
1,540円 (税込)



しらすチャーハン
1,380円 (税込)



カニチャーハン
1,720円 (税込)

飯物



最高級うに釜めし
(2人前)
4,730円 (税込)

店長の
おススメ



小さなうにご飯 **1,890円**~ (税込)
小さないくらご飯 **1,890円** (税込)



最高級天然岩のりおにぎり
しゃけ・うめ・たらこ 各**840円** (税込)
すじこ **1,160円** (税込)



おにぎり
しゃけ・うめ・たらこ 各**400円** (税込)
すじこ **530円** (税込)

ライスセット(中) **410円** (税込)
ライス(中) **180円** (税込)



こぼれ
甘エビ軍艦
2,310円
(税込)



最高級こぼれ
赤ウニ軍艦
2,890円~
(税込)



最高級こぼれ
イクラ軍艦
2,520円~
(税込)



寿司

おまかせ11貫握り
4,620円 (税込)

店長の
おススメ



丼

新鮮
そのもの

海鮮丼
No.1

ウニ・イクラ・カニ・エビ
7,140円 (税込)



海鮮丼 NO.2
ウニ・イクラ
7,560円~
(税込)



海鮮丼 NO.3
イカ・ホタテ・カニ・
イクラ・トビッコ
5,040円
(税込)



イクラ丼 **3,680円** (税込)



ばらちらし **2,080円** (税込)



甘えび丼 **2,840円** (税込)



ウニ丼 **8,400円**~ (税込)

定番のおつまみから、こだわりの素材を使用したおつまみを取り揃えました。



くじらベーコン
2,080円(税込)



北海道産
ウニ塩辛
1,240円(税込)



梅軟骨
500円(税込)



身欠きニシンスライス 630円(税込)

イカ塩辛	530円(税込)
ピリ辛がごめ昆布	570円(税込)
しそ松前漬	570円(税込)
枝豆	410円(税込)
なまこ酢	1,080円(税込)
たこ酢	840円(税込)



赤ホヤ塩辛 800円(税込)

肴の
旨み



いくら醤油漬
1,890円(税込)



函館 海寿



すじこ
1,200円(税込)



カニ酢
1,200円(税込)



数の子塩漬
1,350円(税込)



自家製新漬
580円(税込)



たっぷりニシンの
ニシン漬け
1,320円(税込)

食後の楽しみに

SWEETS

店長のおすすめ



ベリーベリー
ベリーパフェ
1,140円
(税込)



ほうじ茶プリンとバニラアイス
キャラメルソース **840円** (税込)



バニラアイス
マスカルポーネアイス
ストロベリーアイス
抹茶アイス
各580円 (税込)



店長のおすすめ

カニサラダ
1,500円
(税込)

SALAD

北海道野菜を使用した
海寿オリジナルサラダ



北海道産ハムとモッツアレラ
チーズのサラダ **1,240円** (税込)



シーザーサラダ(温玉添え)
1,140円 (税込)