

出前・お持ち帰り

注文承ります



◆おまかせにぎり **極** きわみ 〈10貫〉

大トロや炙りきんきや旬のネタを厳選！
板前こだわりの握りです

5,840円

◆ **華** はな 〈10貫〉

・中トロ・白身・まぐろ・ほたて・甘エビ
・いか・子持ち昆布・つぶ貝・いくら・うに

4,320円

◆ **彩** あや 〈9貫〉

・中トロ・白身・まぐろ・ほたて・甘エビ
・いか・ほっき貝・サーモン・いくら

2,920円

◆ **鮮** せん 〈7貫+巻物1本〉

・まぐろ・白身・サーモン・ほたて・甘エビ
・いか・いくら・鉄火巻かっぱ巻 1/2本ずつ

2,060円

◆ **巻物**

かんぴょう・かっぱ・梅しそ・たくあん
納豆・奈良漬・山ごぼう・・・各330円
鉄火巻・・・・・・・・・・650円
すじこ巻・たらこ巻・・・・各870円
とろたく巻・・・・・・・・1,730円
太巻・・・・・・・・8切1人前1,620円

◆ **生ちらし**

桔梗 1人前 2,920円

牡丹 1人前 4,430円

◆ **一品料理**

茶碗蒸し・・・・・・・・650円
シーフードサラダ・・・・760円
イカソーメン・・・・870円
ウニイカソーメン・・・・1,950円
焼魚・・・・・・・・870円より
寄せ鍋・・・・・・・・1人前2,700円

〔冬期間のみ〕2人前より承ります



◆ **刺身盛合せ**

板前おまかせ1人前・・・3,240円
小判コース2切5種・・・・3,680円
百両コース3切8種・・・・7,130円
大判コース4切9種・・・・10,590円
宝船コース5切10種・・・・14,040円

※お好みのご注文も承っております。※3,500円税込み以上ご注文の方は旧市内出前いたします(配達料はいただきません)

※折・ポリ容器ご利用の方は別途代金を頂きます。※価格はお持ち帰り・出前の税込み価格です。

はこだて

鮎金 総本店

函館市松風町7-18 駐車場完備



はこだて鮎金総本店ホームページ

<https://sushikin.jp/honten>

☎(0138)22-4944

【営業時間】 11:30~15:00(L.O14:30)

17:00~22:30(L.O22:00)

※土・日・祝は通し営業となります※休業日前日は22時まで

【定休日】 11月より 毎週水曜日

※臨時休業はホームページでご案内しております。