

ひとりで飲むのも、誰かと飲むのも  
やっぱり楽しいお酒が、おいしいお酒。

# 飲み処

## 郷土・魚料理

函館の郷土の味覚といえば、なんたって魚貝類。

魚清 P16 B-4 東雲町18-12 松風町電停近く

行き届いた心くばりで、落ち着いて料理を味わえる割烹。函館ならではの魚貝や季節のものを一品一品丁寧に作る。漁火コースは刺身、焼物、煮物、雑炊など多彩な旬の味を堪能できる。コースは他に7,000円と10,000円、ふぐ、スッポンなどあり、どれも内容、値段ともに満足できるもの。ウニとアワビのいちご煮など一品物も充実している。

@26-0434 ~ 17:00~23:00 ○日曜 <  
カニ甲羅揚げ800円 アワビ酒蒸し1,500円  
漁火コース5,000円 ふぐコース12,000円~  
いちご煮2,000円 鮫鱈鍋3,000円



飲み処

郷土・魚料理

富茂登(ふもと) P14 C-5 宝来町9-7 高田屋嘉兵衛像横

ウニ、カニ、ホタテののった海鮮雑炊北海ジャンジャンや、箱弁当に旬の味がぎっしりの季節膳(要予約)がオススメ。キムチちゃんこ鍋やステーキ井など新しいメニューも取り入れ、料理の幅は広い。コースは3,000円からあり、地元客の利用も多い。

@26-3456 ○最終日曜 <  
~ 11:30~14:00・16:30~22:00  
北海ジャンジャン950円  
キムチちゃんこ鍋(2人前)2,800円  
季節膳3,800円(10~6月)

田むら P22 A-2 梁川町18-3 ハイルックビル1F

カウンターと小上りの小さな店だが、明るい内装と、気さくな夫婦の応待で心地良く和食を味わえる。パスタ風サラダ等、洋風のメニューもあり、手間をかけたオリジナル料理も多い。小上りは15名迄の宴会に丁度良い広さ。女性客が多い。

@55-2188 ○日曜  
~ 11:30~14:00・17:30~23:00  
、850円 牛タン味噌風味焼き900円  
海老と百合根のvarietyシューマイ550円  
うに雑炊700円 かにとじ鍋800円

田むら  
旬・魚・菜

家庭的な雰囲気  
創作料理を召し上がれ。

TEL 55-2188

梁川町18-3 高砂通り

日曜定休

☎11:30~2:00 夜5:30~11:00

☎ マークは巻頭の地図に掲載の協賛店です。



## かわ村

P22 B-5 本町1-4-7 第2角<sup>1</sup>1F

旬の魚料理を肩のこらない店で食べたいと思ったら真っ先に候補にあげたい店。水槽から取り出してさばく活物が中心で、それによく合う地酒も豊富に揃えている。おまかせコースが手頃で満足できる。他に焼物や揚物等有。丁寧な仕事ぶりと、もてなしも心地よく、落ち着いてうまいものが食べられる。夏は、活イカが生きたまま出される趣向もあり。



味処

## かわ村

@ 31-4612 ~ 18:00~24:00(o.s.23:00)

○日曜 おまかせコース3,000円より(刺身・揚物・焼物・いくら丼か雑炊) 冬は各種鍋物(2人前 3,000円~)



## ぴりか庵

P14 C-3

宝来町33-5 宝来郵便局近く

@ 27-3992 ~ 18:00~23:30

○毎月1・11・21・31日 鹿肉串600円

刺身500円~1,000円 鹿肉刺身800円

地鶏串焼500円 はも蒲焼700円~

さばみそ煮700円 地酒400円~

カウンターのみのお店だが、天然ものにこだわり、主人自ら採った山菜料理やえぞ鹿の刺身等、本物の手作り料理を堪能できる。はも蒲焼や地鶏の串焼は独特の味わいで、根強い人気がある。手頃な値段で、旨いものが食べられる貴重な店だ。



## 魚ひろ

P17 D-4

松風町17-19 映劇となり

@ 22-3531 ~ 17:00~22:00

○日・祝日

日本酒(2合徳久利)600円

ビール600円

旬の魚貝を毎日欠かさずに仕入れる。何よりも鮮度にこだわる主人の姿勢が潔い。多少値は張るが、それに見合う、ひと工夫されたうまいものが味わえる。二階席もあるので、接待や会食にも好適だ。



## かにっ子

P16 C-4

松風町4-5 祇園通り横入る

@ 22-8471 ~ 17:00~23:00

○不定月2回位) かにシューマイ500円

かに甲羅揚げ800円 かにっ子鍋2,000円

定食1,200円~5,000円 酒400円

観光客がよく立ち寄るが、地元の人も利用する、かにづくしの庶民的な店。かにシューマイや甲羅揚げ等、新鮮なかにをふんだんに使ったメニューが多く、手頃な定食も充実している。



## つるが家

P22 C-2

本町7-21 道銀うらて

@ 56-4756 ○日曜 <

~ 11:30~14:00・17:00~22:00

。松花堂1,050円 昼のミニ会席、

定食あり 京なすの田楽550円

会席コース3,500円~

おなじみの料理をひと工夫した新鮮なメニューに仕上げて出してくれる。とろろをのせて蒸した茶碗蒸しや、京なすの田楽は定番品。お昼のミニ会席や松花堂弁当はビジネスマンらに人気。座敷は、少人数から40名位の宴会迄幅広く使える。

## 和食・小宴会

# つるが家

本町7番21号 @ 56-4756

日曜休 契約駐車場あり(本町<、田中<)

