

# お昼のおしながき

LUNCH 11:30-15:00 (L.O.14:30)

鯨割烹 海宮 WADATSUMI は伊根をはじめとする  
地元の食材にこだわっています  
目の前に広がる伊根湾で獲れた新鮮な海の幸、  
丹後の豊かな土壌で育まれた野菜や山菜を  
雄大な自然の景色とともにゆったりとご堪能くださいませ

◎わだつみ寿司御膳 3240円 (税込)



## 本日のお魚

(日替わりで煮魚か焼き魚)

## お造り

(魚介類 三種盛り)

## 小鉢

(伊根産の山菜やお野菜など)

## 握り寿司

(魚介類、伊根産玉子など)

## 汁物

(日替わりで赤だしかすまし汁)

## 茶碗蒸し

(伊根産玉子、煮干し使用)

◆お出しするお料理はその日の漁や状況次第で種類や量が異なります  
時には同じグループのお客様でも少し中身が異なる場合もございます  
自然相手でございますので何卒ご了承承のほどよろしくお願い致します

## ◎单品

◆握り寿司盛合せ (汁物付) 1620円 (税込)


◆岩牡蠣 1080円 (税込)

◆鮑(あわび) 時価

◆各種地魚 時価 (1000円前後)

※刺身、焼物、煮付け承ります。仕入れ状況は店員までお問合せ下さいませ

# お飲みもの

 お魚料理に特に  
おすすめのお酒

## ◆ビール

生ビール…………… 六五〇円

瓶ビール…………… 五五〇円

 丹後地ビールー マイスター…………… 八〇〇円

副原料に丹後産コシヒカリを使用。まろやかなすっきり  
クリアな味わいが特徴

## ◆日本酒

伊根・向井酒造 **伊根満開**…………… 一〇〇〇円

【芳醇甘口】 古代米(赤米)を使用。ワインのようなほのかに  
甘い果実味のような甘酸っぱさと、濃厚な味わいが特徴。

伊根・向井酒造 **舟屋の里**…………… 一〇八〇円

【芳醇辛口】 お米の甘さが感じられ、スッキリのど越しが良く  
飲み飽きない辛口のお酒。

 山口県 **瀬祭** (だっさい) 純米大吟醸磨き五〇…………… 一三〇〇円

【フルーティ】 山田錦を五〇%まで磨いて醸した純米吟醸。

きれいで新鮮な味と柔らかかで繊細な香りが絶妙なバランスを保つお酒。

京丹後・ハクレイ酒造 **香田** 特別純米…………… 八〇〇円

【淡麗辛口】 「香田」は京都丹後の農家と契約して栽培したお酒造  
りに適したお米「山田錦」一〇〇%で醸造。減農薬有機栽培の特別栽  
培米で安心・安全なお酒。

## ◆焼酎

麦焼酎 中々 (なかなか)…………… 六五〇円

芋焼酎 崋六 (きろく)…………… 六五〇円

## ◆ソフトドリンク

ウーロン茶…………… 四〇〇円

コーラ(瓶)…………… 四五〇円

ジンジャーエール(瓶)…………… 四五〇円

オレンジジュース…………… 四五〇円

ノンアルコールドリンク…………… 四八〇円

※価格はすべて税込となっております

 INE TOWN  
FREE WI-FI

 割烹 **海宮**  
WADATSUMI

TEL 0772-32-1710  
URL <http://funayabiyori.com/>

# 夜のコース

DINNER 17:30-21:00 (L.O.20:30)

鯔割烹 海宮WADATSUMIは伊根をはじめとする  
地元の食材にこだわっています

目の前に広がる伊根湾で獲れた新鮮な海の幸、  
丹後の豊かな土壌で育まれた野菜や山菜を  
地酒とともにゆったりとご堪能くださいませ

## 魚見(いおみ)コース 5400円 (税込)



お通し(小鉢二種)  
お造り  
煮付け  
焼物  
蒸物

揚物  
酢物  
寿司 五貫  
汁物  
水物

◆お出しする魚介類はその日の漁次第で種類や量が異なります  
時には同じグループのお客様でも少し中身が異なる場合もございます  
自然相手ですので何卒ご了承のほどよろしくお願い致します



割烹

海宮  
WADATSUMI