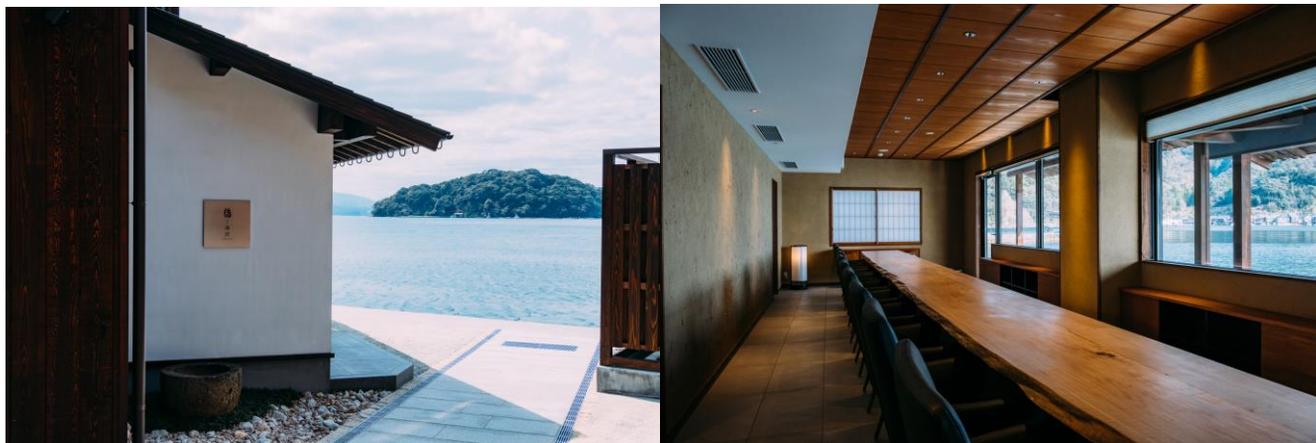


御品書き Lunch Menu



割烹

海宮

WADATSUMI

冬季限定メニュー

11月初旬よりご予約をお受け致します。

伊根ぶりコース

8,800円(税込み) ※

冬の味覚
伊根ぶり 尽くし!

ぶり寿司2貫、地魚造り、ぶり大根、ぶり焼き
ぶりしゃぶ (雑炊付)、デザート



単品のお献立

ぶりしゃぶ (雑炊付き) ※

4,400円(税込み)

※混雑状況により提供できない場合がございます。
事前のご予約をお願いいたします。

11月初旬よりご予約をお受け致します。

ランチメニュー

わだつみ寿司御膳

3,300円(税込み)



お造り、小鉢、煮魚または焼魚(日によって変わります)
茶碗蒸し、寿司5貫、汁物

舟屋御膳

2,200円(税込み)

お造り、小鉢、煮魚または焼魚(日によって変わります)
茶碗蒸し、**御飯**、汁物

季節の御膳 魚見 (いおみ)

6,600円(税込み)



先附、地魚のお造り、煮魚、焼魚、
蒸物、油物、寿司5貫、汁物、デザート

単品のお献立

握り寿司盛合せ 10貫 汁物付き	2,640円
お造り盛合せ	1,650円
茶碗蒸し	330円
ごはんセット (白ごはん、汁物、香物)	440円

ディナーメニュー

季節の御膳 浦風 (うらなぎ)

11,000円(税込み)

早朝、当店の料理長自らが地元の漁港で仕入れる厳選素材をふんだんに使った内容充実のおまかせコースです。

事前のご予約をお願いしております)

※ 食前酒をご用意しております。

季節の御膳 魚見 (いおみ)

6,600円(税込み)

先附、地魚のお造り、
煮魚、焼魚、蒸物、油物、
寿司5貫、汁物、デザート



ディナーメニュー

潮彩御膳

4,400円(税込み)

小鉢、お造り、
煮魚、または焼魚(日によって変わります)
茶碗蒸し、寿司5貫、汁物、
デザート



単品のお献立

握り寿司盛合せ 10貫 汁物付き	3,300円
お造り盛合せ	2,200円
煮魚	1,100円～
焼き魚	1,100円～
茶碗蒸し	330円
デザート	330円

単品メニューはお好きな魚をお選び頂けます。

日によって魚の種類が異なります。

魚模様により (魚が獲れず) お受け出来ない場合もございます。

詳しくはスタッフまでお尋ね下さいませ。

Winter Special Menu

※Reservation required

Winter delicacy !

INE-BURI
(yellowtail)

INE-BURI course

8,800yen (tax included)

reservations from the beginning
of November

Sashimi, BURI Sushi(2pieces),

Grilled BURI, Simmered BURI,

BURI Shabu Shabu with Japanese ZOSUI, Dessert



Single item menu

BURI Shabu Shabu

with Japanese ZOSUI (rice porridge) **4,400yen**

Lunch Menu

Japanese style set meal

Wadatsumi Sushi Gozen

3,300 yen (tax included)

Appetizer, Sashimi, Chawanmushi,
Simmered fish or Grilled fish, **Sushi(5pieces)**, Soup



Funaya Gozen

2,200 yen (tax included)

Appetizer, Sashimi, Chawanmushi,
Simmered fish or Grilled fish,
Rice, Soup

Lunch Menu **※Reservation required**

IOMI course

6,600yen(tax included)

Appetizer, Sashimi, Simmered fish, Grilled fish,
Chawan-mushi, Fried dish, Sushi(5pieces), Soup, Dessert



Single item menu

Assorted Sushi(10pieces)	2,640yen
Mixed sashimi platter	1,650yen
Chawan-mushi	330yen
Rice set(rice & soup & pickles)	440yen

Dinner Menu

Special course!

✂ includes an aperitifs

URANAGI course

11,000yen(tax included)

Care manager chose carefully selected materials to purchase
at the local fishing port Entrusted course
with plentiful content
(Advance reservation only)

Most popular!

IOMI course

6,600yen(tax included)

Appetizer, Sashimi, Simmered fish, Grilled fish,
Steamed egg custard, Fried dish,
Sushi(5pieces), Soup, Dessert



Dinner Menu

Good value!

SIOSAI course

4,400yen(tax included)

Appetizer,
Sashimi,
Steamed egg custard,
Simmered fish or Grilled fish,
Sushi(5pieces),
Soup,
Dessert



Single item menu

Assorted Sushi(10pieces)	3,300yen
Mixed sashimi platter	2,200yen
Simmered fish with soy sauce	1,100yen~
Grilled fish	1,100yen~
Chawanmushi	330yen
Soup	220yen
Dessert	330yen