

# 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)  
調理方法は当店側で決めさせていただきます。

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)  
調理方法は当店側で決めさせていただきます。

茶碗蒸し、**御飯**、汁物

# 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

# ディナーメニュー

## 季節の御膳 浦風 (うらなぎ)

8,800円(税込み)

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  
(事前のご予約が必要です)

## 季節の御膳 魚見 (いおみ)

5,500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



画像のお料理は一例です

## 握り寿司盛合せ 汁物付き

2,200円(税込み)

## お造り盛合せ

1,650円(税込み)

煮魚、焼魚などその他の単品メニューは  
スタッフまでお尋ね下さい。

# Dinner Menu

**Special course!**

## **URANAGI course**

**8,800yen(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**

**5,500yen(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



Image cooking is an example

<b>Assorted Sushi(8pieces)</b>	<b>2,200yen</b>
<b>Mixed sashimi platter</b>	<b>1,650yen</b>
<b>Simmered fish with soy sauce</b>	<b>1,100yen</b>
<b>Grilled fish</b>	<b>1,100yen</b>
<b>Chawanmushi (steamed egg custard)</b>	<b>280yen</b>
<b>Miso soup</b>	<b>200yen</b>
<b>dessert</b>	<b>250yen</b>