

御品書き Menu



割烹

海宮

WADATSUMI

冬季限定メニュー

伊根ぶりコース

冬の味覚
伊根ぶり 尽くし!

9,800円(税込み) ※

11月1日ご予約分よりお受付け

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

※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。



単品のお献立

ぶりしゃぶ (雑炊付き) ※

4,800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。

ランチメニュー

わだつみ寿司御膳

3,300円(税込み)



地魚のお造り、小鉢、煮魚
茶碗蒸し、**寿司5貫**、汁物

舟屋御膳

2,200円(税込み)

地魚のお造り、小鉢、煮魚
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 8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
地魚のお造り
煮魚
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	2,200円～
焼き魚	2,200円～
茶碗蒸し	330円
デザート	330円

単品メニュー用の魚は毎朝、地元の漁師さんから直接買い付けております。

このため魚種やサイズなどの内容は日によって全く異なります。

是非、お客様の目で直接ご覧になって頂き、魚をお選び下さいませ。

当日の漁獲が少なく、ご注文を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。

Winter Special Menu

Winter delicacy !

INE-BURI
(yellowtail)

INE-BURI course

9,800yen (tax included)

reservation required

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) 4,800yen

reservation required

Lunch Menu

Japanese style set meal

Wadatsumi Sushi Gozen

3,300 yen (tax included)

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



Funaya Gozen

2,200 yen (tax included)

Appetizer, Sashimi, Chawanmushi,
Simmered 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(8pieces)	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
Sushi(5pieces),
Soup,
Dessert



Single item menu

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

お席のご予約につきまして

お客様各位

この度は当店のご利用を検討頂きまして誠に有難うございます。

私どもは地元、伊根町で獲れる良質な魚を出来る限り最高のコンディションで、可能な限りのお手頃な価格にてお客様に提供すべく努めております。

このため、少ないスタッフでも可能な限り効率よく、お客様のご案内、対応が出来るよう「カウンター席」、「テーブル席の個室」といったようなお席のご指定を承っておりません。

お客様の皆様方におかれましては事情をお察し頂き、ご理解頂けますようお願い申し上げます。

「ご家族の特別な記念日で」、「大切なお客様の接待で」、といった特別な目的がおありのお客様におかれましては、下記テーブルチャージのご負担にてお席のご指定を対応させて頂きます。

◆テーブルチャージ (御一人様)	
ランチタイム	1,000円
ディナータイム	2,000円

※諸般の事情によりお受け出来ない場合がございます。予めご理解下さいますようお願い申し上げます。