

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

11,000円(税込み) ※

11月～3月末まで提供

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

※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) ※

5,500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

3,500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

2,500円(税込み)

地魚のお造り、小鉢、煮魚
茶碗蒸し、**御飯**、汁物

お料理の画像はイメージです。
お造り、煮魚、お寿司の魚介類は日によって変わります。

季節の御膳 魚見 (いおみ)

7,000円(税込み)



平日のみ 2人前より対応させていただきます

先付、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 2,800円

(ランチタイムは、事前のご予約が必要となります。)

お造り盛合せ 1,800円

その他のサイドメニューにつきましては
当店従業員にお尋ね下さい。

お料理の画像はイメージです。
お造り、煮魚、焼魚、お寿司等の魚介類は日によって変わります。

ディナーメニュー

季節の御膳 浦風 (うらなぎ)

12,000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)

7,000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



お料理の画像はイメージです。

お造り、煮魚、焼魚、お寿司等の魚介類は日によって変わります。

ディナーメニュー

潮彩御膳

5,000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	3,500円
お造り盛合せ	2,500円
煮魚	2,500円～
焼き魚	2,500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)

reservation required

INE-BURI course

11,000yen (tax included)

Offered from November to the
end of March

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)

reservation required

5,500yen

Offered from November to the end of February

Lunch Menu

Wadatsumi Sushi Gozen

3,500 yen (tax included)

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



Funaya Gozen

2,500 yen (tax included)

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

Food images are for illustrative purposes only.
Actual product may vary.

Lunch Menu ✖Reservation required

IOMI course

7,000yen(tax included)

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



Weekdays only Order 2 or more meals available from 2 meals

Single item menu

Assorted Sushi(8pieces)

2,800yen

(Advance reservations are required for Lunch time.)

Mixed sashimi platter

1,800yen

Regarding other side menus
Please ask our store staff.

Food images are for illustrative purposes only.
Actual product may vary.

Dinner Menu

Special course!

✂ includes an aperitifs

URANAGI course

12,000yen(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

7,000yen(tax included)

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



Food images are for illustrative purposes only.
Actual product may vary.

Dinner Menu

Good value!

SIOSAI course

5,000yen(tax included)

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



Single item menu

Assorted Sushi(10pieces)	3,500yen
Mixed sashimi platter	2,500yen
Simmered fish with soy sauce	2,500yen~
Grilled fish	2,500yen~

Food images are for illustrative purposes only.
Actual product may vary.

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。