

# 御品書き

# Menu



海宮

WADATSUMI

# ランチメニュー

## わだつみ寿司御膳

3,800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

2,800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。使用する魚介類は日によって変わります。

# ランチメニュー

## 浦嶋御膳

3,200円(税込み)



小鉢、地魚の小鍋、煮魚、茶碗蒸し、御飯

## 季節の御膳 魚見 (いおみ) ※要予約

8,000円 (税込)



平日のみ、2人前より承ります

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

Only from  
Oct to Jan.

# Special Lunch Menu

伊根まぐろ 御膳 ￥3,800 (税込み)

INE-Maguro Gozen



お造り(まぐろ4種盛り 赤身・中トロ2種・ネギトロ)、  
小鉢、茶碗蒸し、お漬物、御飯、汁物

Appetizer, Sashimi (4 types of tuna),  
Chawanmushi, Pickles, Rice, Miso soup

目の前で水揚げされた 希少な生の伊根まぐろを  
存分に味わえる一品です。※1月までの期間限定

部位ごとに異なるおいしさを、ぜひご堪能下さい。

伊根まぐろ 握り寿司

1貫 ￥600



# 期間限定メニュー

11月～3月まで提供

冬の味覚  
伊根ぶり 尽くし！

## 伊根ぶりコース

12,000円(税込み) **※要予約**

ぶり寿司3貫、ぶり造り、茶碗蒸し、ぶり大根、  
鯛の西京焼き、ぶりしゃぶ（鍋野菜付）、雑炊、デザート



ランチは平日のみ、2人前以上のご注文の場合に限り承ります。

写真はイメージです

## 単品のお献立

ぶりしゃぶ  
(鍋野菜、雑炊付き)

6,000円(税込み)



# ディナーメニュー

## 季節の御膳 浦凧（うらなぎ）※要予約

13,000円 (税込)



料理長が自ら地元の漁港で仕入れた厳選素材を、ふんだんに使った内容充実のおまかせコースです

先附、地魚のお造り、小鍋、煮魚、焼魚、蒸物、油物、寿司5貫、汁物、デザート

※食前酒をご用意しております。運転されるお客様はご注意ください

## 季節の御膳 魚見（いおみ）8,000円 (税込)

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

6,000円 (税込)

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 3,800円

お造り盛合せ 2,800円

煮魚 / 焼き魚 2,800円～

茶碗蒸し 450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。

当時の漁獲が少なく、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。

# お席のご予約等に関するお問い合わせ

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。

---

また、お飲み物の持込みにつきましては、  
持込料として1本につき￥5,000頂戴しております。

予めご了承くださいますようお願い致します。

# Lunch Menu

## Wadatsumi Sushi Gozen

3,800yen (tax included)



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

## Funaya Gozen

2,800yen (tax included)



Appetizer  
Sashimi  
Chawanmushi  
Simmered fish  
**Rice**  
Miso Soup

The dish images are for illustrative purposes only.  
The seafood used will change depending on the day.

# Lunch Menu

## Urashima Gozen

3,200yen (tax included)



Appetizer  
Hot pot ( fish )  
Chawanmushi  
Simmered fish  
Rice

## IOMI course

8,000yen (tax included)

**※Reservation required**

Only weekdays and for orders of 2 or more servings.



Appetizer  
Sashimi  
Simmered fish  
Grilled fish  
Fried dish  
Chawanmushi  
Sushi(5pieces)  
Miso Soup  
Dessert

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

Only from  
Oct to Jan.

# Special Lunch Menu

伊根まぐろ 御膳 ￥3,800 (税込み)

INE-Maguro Gozen



お造り(まぐろ4種盛り 赤身・中トロ2種・ネギトロ)、  
小鉢、茶碗蒸し、お漬物、御飯、汁物

Appetizer, Sashimi (4 types of tuna),  
Chawanmushi, Pickles, Rice, Miso soup

目の前で水揚げされた 希少な生の伊根まぐろを  
存分に味わえる一品です。※1月までの期間限定

部位ごとに異なるおいしさを、ぜひご堪能下さい。

伊根まぐろ 握り寿司

INE-Maguro Nigiri Sushi (1 piece)

1貫 ￥600



# Seasonal Special Menu

Only from  
Nov to Mar.

Winter  
Delicacy!  
INE-BURI

※ Reservation Required

INE-BURI course

12,000yen (tax included)

Sashimi, BURI sushi (3 pieces), Grilled BURI,  
Chawanmushi, Simmered BURI,  
BURI shabu-shabu, Zosui ( rice porridge ), Dessert



Lunch is provided by only weekdays and for orders of 2 or more servings.

## Single item Menu

BURI shabu-shabu  
with Zosui ( rice porridge )

6,000yen (tax included)



# Dinner Menu

**Special course!** ※ includes an aperitifs

## URANAGI course



**13,000yen (tax included)**

A hearty meal made with carefully selected ingredients procured by the chef from the local fishing port.

\*Reservations required

**Most popular!**

## IOMI course

**8,000yen (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

6,000yen(tax included)

Appetizer

Sashimi

Chawanmushi

Simmered fish

Sushi(5pieces)

Soup

Dessert



## Single item menu

**Assorted Sushi(10pieces)** 3,800yen

**Mixed sashimi platter** 2,800yen

**Simmered fish** 2,800yen~

**Grilled fish** 2,800yen~

**Chawanmushi** 450yen

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

# Regarding seat reservations

Dear Customers

Thank you for considering visiting our restaurant.

We strive to provide our customers with high-quality fish caught locally in Ine Town in the best possible condition at the most affordable prices.

For this reason, we are unable to accept requests for seating such as counter seats or private tables, so that we can serve our customers as efficiently as possible with our limited staff.

We appreciate your understanding and consideration of this situation.

---

For guests with special occasions, such as a special family anniversary or entertaining important clients, we are happy to accommodate your seating needs with the following table charge.

◆Table Charge (per person)  
Lunchtime: ¥1,000  
Dinnertime: ¥2,000

\*Please note that we may not be able to accommodate your request due to various circumstances. Thank you for your understanding.

---

In addition, if you bring your own beverages, a corkage fee of ¥5,000 will be charged per bottle.

Thank you for your understanding