

2
皿目

生ずわいがに 525円

繊細な身質が通に人気のズワイガニ。年々漁獲量が減っているため、希少価値も高い

1
皿目

生け簀いか 190円

生け簀いかとは、釣り船の生け簀いで活きたまま運ばれるイカのこと。活きの良さはピカイチ!



漁火通り ぐるめかいてんすしかんたろうがうらほんでん

グルメ回転すし 函太郎宇賀浦本店

TEL 0138-32-4455 MAP P63 B-4

函館市近郊に3店舗構える回転寿司チェーンの本店。鮮度バツグンのネタとバリエーション豊かなメニューが地元客にも人気で、ピークの時間帯には空席待ちになることも。

TEL 11:00~22:00 日無休 P60台 函館市宇賀浦町14-4 JR函館駅から日吉営業所行きバスで5分、宇賀浦町下車すぐ 0138-32-1003566

営業時間 深夜



宇賀浦本店では6~9月に店内から美しい漁火を眺めることもできる

ツ貝 420円

北海道ではポピュラーなツ貝の握り。プリプリとした身としっかりした塩ごたえが特徴だ

5
皿目

おすすめ5皿ごちそうさま!

TOTAL ¥1595

(季節により変動あり)



地元民に大人気の
回転寿司チェーン店

3
皿目

生さんま 230円

鮮度が良くないと味わえない生のサンマ。面のノリは程よく、とろけるような食感が特徴だ

4
皿目

天然ぶり 230円

北の海で育った天然のぶり。養殖モノとは一味違い、程よい塩と上品な味わいが楽しめる

