

お品書目表

函太郎 函館を握る



函太郎自慢
函太郎に来たらコレ。
函太郎一押し、
いかは鮮度が命。
あまたの食材から厳選。
自慢のいかは、
食通を唖らせる
旨さです。



大人気
函太郎の人気者。みんなの大好きなネタは、
職人が徹底的に磨き上げます。

▲真いか(6~12月) 230円
やしいか(12~6月) 315円
▲甘えび 230円
▲あじ 315円
▲いくら軍艦 230円
▲えんがわ 230円

炭の握り

炙り寿司、天ぷら寿司。火を使った炙り寿司を
召し上がれ。香ばしい香りが絶品です。



▲炙りサーモン 315円
▲とろ炙り 525円
▲ずわいかに天ぷら 525円
▲えんがわ炙り 230円
▲穴子天ぷら 315円

馳走寿司

ちょうど贅沢、函太郎の高級ネタ。
頻張れば至福の時。値段以上の満足感。



▲本まぐろ中とろ 420円
▲ぼたんえび 525円
▲生うに軍艦 525円

三味

一皿で別ネタを味わえる。函太郎一押しのお盛り込み。
太っ腹でお届けします。



▲えび三味 420円
▲本まぐろ三味 630円
▲軍艦三味 420円

1255円皿

- サーモン握り玉子
- いなり
- コーン軍艦
- イカサラダ軍艦
- とびつこ軍艦
- シーチキン軍艦
- えびマヨ軍艦
- 鉄火巻
- かつは巻
- かんぴょう巻
- お新香巻
- 梅じそ巻
- ごぼう巻
- 納豆巻
- 玉子巻

190円皿

- まぐろ(パチ)
- メさば
- いか柚子塩
- いかポン
- サーモンマヨネーズ
- たごぼつち
- 蒸しえび
- 厚焼き玉子
- ねぎとろ軍艦
- かにサラダ軍艦
- ねぎとろ巻

230円皿

- づけまぐろ
- えんがわ
- 活たこ
- 真いか(6~12月)
- はまち
- 穴子
- 甘えび
- ほたて
- いくら軍艦
- 上ねぎとろ軍艦
- すじこ軍艦
- かに味噌軍艦
- すじこ巻

315円皿

- 本まぐろ赤身
- あじ
- 真鯛
- やしいか(12~6月)
- かんばち
- とろサーモン
- ずわいがに
- 活ほつき貝
- こほれいくら軍艦

420円皿

- 本まぐろ中とろ
- 子持ちシヤコ
- 平目
- 数の子
- 活つぶ貝
- とろ本まぐろ巻

525円皿

- 本まぐろ大とろ
- ぼたんえび
- たらばがに
- 活あわび
- 生うに軍艦
- 大とろ本まぐろ巻

中巻・ロール

- 名物 函太ロール 230円
- 穴子巻 230円
- さば巻 230円
- サンギ巻唐揚げ 230円
- エビフライ巻 190円
- 揚げクラッチロール 230円



炙り

- まぐろ炙り 230円
- 炙りサーモン 315円
- とろ炙り 525円
- えんがわ炙り 230円

てんぷら握り

- ずわいがに天ぷら 525円
- えび天 315円
- 穴子天ぷら 315円

二つ好み

- サーモン親子 190円
- (とろサーモンいくら)
- かに親子 230円
- (ずわいがにかに味噌)

三味各種

- 本まぐろ三味 630円
- (赤身中とろ、大とろ)
- えび三味 420円
- (蒸し甘えび、ぼたんえび)
- 炙り三味 460円
- (とろ、えんがわ、サーモン)
- 軍艦三味 420円
- (生うにいくら、上ねぎとろ)

日替わり三味

※内容はおすすめ用紙を
ご覧ください。



- さびぬきはた 3本付
- まぐろ ■えび ■納豆巻 ■握り玉子
 - ポテト ■ジュース ■デザート

定番ものから季節商品まで他にも
多数用意しております。
※店内ポルトをご覧いただくか、
店員にお尋ねください。

※天候により入荷しない日もあり、また、鮮度がたわむ、売切れ、変更になる
場合もありますのでご了承ください。

ウラ面もご覧ください。

八戸青葉店