

05 遊膳炙家 沙羅の月(ゆうぜんあぶりや さらのつき)

近海の新鮮な魚介類を振る舞う、函館山麓の和食処

食材には津軽海峡・噴火湾産の魚介類を厳選し、抜群の鮮度に裏打ちされた旨さが味わえます。マグロ、エビ、イカ、ホタテ、ホッキと旬の料理を提供し、特にイカは踊り食いも。美食のお供には、北海道初の本格焼酎「喜多里(きたさと)」の、南茅部産昆布を原料にした「こんぶ焼酎」と、厚沢部産メークインを使用した「じゃがいも焼酎」が一押し。和風造りの2階の窓からは、月明かりに照らされた夜景が望めます。130人を収容する1階フロアは、漁師の作業場・番屋をイメージして野趣溢れる雰囲気醸し出しています。



住所 〒040-0044 函館市青柳町9-23
 電話番号 0138-22-8022
 FAX番号 0138-24-5117
 営業時間 11:00～14:30
 17:00～21:00(L.O.20:30)
 定休日 無
 駐車場 有・20台、バスは事前連絡が必要
 アクセス 函館空港から車で約30分
 JR函館駅から車で約10分
 函館港フェリーターミナルから車で約30分
 主要観光地へのアクセス 函館山ロープウェイ山麓駅まで徒歩で約1分

付属設備／
 有線マイク
 ※有線マイクは貸し出し無料
 備考／



料金
 ■コースメニュー■
 波の舞
 全8品 3,500円
 舞浜づくし
 全10品 2,300円
 海鮮満腹三味
 全8品 5,500円
 着席 130人
 立食 不可
 面積 260.00㎡
 喫煙 可

