

青いほすと

POST IN FREE PAPER
SINCE 1991

発行元/株式会社青いほすとHD 発行人/佐々木 喜美夫 編集人/青山 慎司
〒040-8605 函館市弁天町20番3号 函館どつく株式会社内
[総務・営業・折込業務] ☎(0138) 23-5688 [青いほすと編集室] ☎(0138) 27-9210 [FAX] (0138) 23-5699
[URL] http://oceanplace.jp/aopos/ [Eメール] aopos@alto.ocn.ne.jp

Issue.519

2013.6.28 (fri)

毎月2回(中旬・月末)発行

豊富なしゃぶしゃぶコースにすき焼きまで!

わいわい亭



しゃぶしゃぶやすき焼きが楽しめる『わいわい亭』の食べ放題は、牛しゃぶは「わいわいコース」(1680円)、「十勝産牛の特上牛コース」(3990円)、「黒毛和牛コース(国産)」(4410円)など4コース。豚しゃぶは「豚しゃぶ(道産)コース」(1680円)、「黒

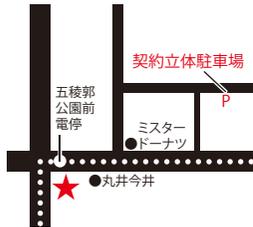
豚(国産)コース」(2100円)があり、どれも野菜盛り合わせ、ウィナー、ミートボール、讃岐うどん、俵おにぎりが食べ放題で、デザート付。すき焼きは各コース+210円です(途中変更不可)。

オールドリンク105分飲み放題 1300円、ソフトドリンク90分飲み放題525円。営業時間は午後5時～午後11時(LO/午後10時30分)。年中無休。契約駐車場有。

●本町32-13

ピア21ビル4階(丸井今井隣)

☎32-7877



肉屋直営の本格炭火焼バイキング!

焼肉番長



いつも盛況、肉屋直営の人気店『焼肉番長』。ディナーバイキングは大人料金10人以上なら通常1人1980円が1780円になり、90分の制限時間も120分に! プラス980円の飲み放題も通常90分のところ120分まで楽しめます。7月1～15日は亀田港店5周年

記念として2店舗ともに通常980円の飲み放題が780円。メール会員になると毎月22日はポイント2倍、小学生以下はドリンク無料など、その他の各種サービスも好評。詳しい料金や営業時間は各店に気軽にお問い合わせを。なお、土曜日のランチバイキングは大人気のため制限時間90分となりました。

亀田港店

●亀田港町58-1 ☎85-6390

花園店

●花園町9-12 ☎83-2229



この夏はアジア・シンガポールビュッフェ!

ロワジュールホテル函館2階 キッチンルームSHIKI(四季)



ロワジュールホテル函館2階『キッチンルームSHIKI』の6～7月のテーマは「アジア・シンガポールビュッフェ」。夏にぴったりのアジアなメニューは、マサラチキン、チリシュリンブ、などビールにぴったり! 生ビールはビール通をうならせるキリンの

ブラウマイスターを用意。ディナーではテーブルでカットするリブサービスもあり、ランチは週替わりメニューも用意されます。美味しい料理と生ビールで、アジアの熱い夏気分を満喫しましょう。ランチビュッフェは午前11時30分～午後2時で大人1260円、ディナービュッフェは午後6時～午後8時30分(入店は午後8時まで)で大人2100円。各小学生半額、幼児無料。時間内無制限。7月31日までの期間中、「青ぼ見た」で10%OFF。

●若松町14-10 ☎27-8220



安くておいしい、中華ランチバイキング

ホテルテトラ2階 龍鶴(りゅうかく)



梁川町・ホテルテトラ2階『龍鶴』の中華ランチバイキングは年中無休(年末年始を除く)で開催中です。便利な場所なので、平日はビジネスマンのランチタイムなどにオススメです。また、事前予約により

利用できる個室は、小さなお子様連れのお母さん達の集まりなどにぴったりです。手間ひまかけた料理長こだわりの中華料理の味は評判で、それにスイーツやソフトドリンクも含め約30品目のバイキングは、午前11時30分から午後2時までのランチバイキング時間内なら時間無制限で楽しめます。大人930円、小学生630円、幼児無料という安さも人気の秘密。安くておいしい中華ランチバイキングを、ぜひこの機会に!

●梁川町17-16 ☎55-1818



buffet 2013

美味しく食べて、心も体も大満足! バイキング・食べ放題特集

好きなものを好きなだけ、あるいは、美味しいものを少しずつたくさん種類を食べられるバイキングや食べ放題は見逃せませんね。ご家族やお友達同士、ご夫婦やカップルで気軽に楽しめるバイキング&食べ放題プランは、日頃からしっかりチェックしておきたいものです。今回は本紙恒例の「バイキング・食べ放題」です。美味しいものをお腹いっぱい食べて、気の合う人達と楽しいトークに花を咲かせて、心も体も満腹になりませんか?

新メニュー登場! バージョンアップ一心亭

一心亭

『一心亭』の「テーブルオーダービュッフェコース」は、たっぷり100分大満足の食べ放題!

テーブルで注文するシステムなので鮮度抜群な上、予算や好みに合わせて、3コースから選べる点も魅力です。

納得の60品が食べ放題「お値打ちAコース」は2709円。驚きの

100品が食べ放題「おすすめBコース」は3129円。究極の130品が食べ放題「プレミアムCコース」は4070円。いずれ



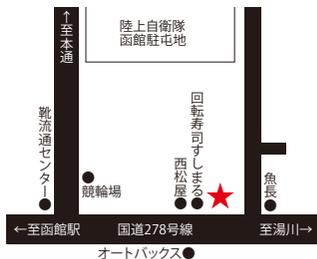
も6歳以上500円引き、小学生半額、小学生未満無料。「テーブルオーダービュッフェコース」には、もれなく「サラダバー」も付いてくるのでとってもお得。さらに今なら、「テーブルオーダービュッフェコース」を注文した人に、「青いぼすと見た」で「ドリンクバー」を人数分サービス(各7月末日まで)しています。

そのほかに

も、一心亭には嬉しいことが盛りだくさん。10人以上の宴会の際、無料バス送迎を行っており、個室(10人まで)や宴会場(40人まで)も完備しています(要予約)。また、キッズルームがあるので、子供連れでも落ち着いて食事を楽しむことができ、化粧室には歯ブラシもあるので、食事後のお出かけも安心。メニューが変わり、バージョンアップした一心亭へ、ぜひ行ってみませんか?

午前11時半～午後3時、午後5時半～午後9時半(LO/午後9時)、毎週土・日曜日と祝日はクローズなし。

●広野町5-2
☎32-8929



ランチもディナーもみんなが嬉しい本格バイキング!

ファイブスター函館店



ランチにディナー、どこへ行くか迷った時には『ファイブスター函館店』が断然おすすめ!

中華に洋食、和食に韓国料理など約200種類のメニューがそ

ろっている、お子さんからおじいちゃんおばあちゃんまでみんなが満足できること間違いなしです。

また、手作りのメニューにこだわっている点とリーズナブルな料金設定も魅力のひとつ。数あるメニューの中で、お寿司、焼肉、ケーキは幅広い層に好評。

さらに、お子さんに人気のチョコレートファウンテン、アイスクリーム、かき氷、女性に嬉しいヘルシーなサラダコーナーも充実しており、季節に合わせたメニューも随時登場しています。最大280人まで可能ですので、団体での利用にも最適ですね。

8月末日までは、下記のクーポンでお得に利用できますので、ぜひお見逃しなく!

小学生はランチ690円、ディナー990円。3歳以上はランチ490円、ディナー590円。ソフトドリンク飲み放題は+150円。北海道限定ビールのサッポロクラシックのほか、豊富なラインナップのアルコール飲み放題は+980円(90分)。

営業時間は毎週月～金曜日のランチが午前11時半～午後3時、ディナーは午後5時半～午後9時半。毎週土・日曜日、祝日は午前11時半～午後10時(クローズなし)。いずれも、入店は終了時間の1時間前まで。

●本通4-14-13
☎33-0001



※(キリトリ)※

本券1枚でグループ全員可 6/28(木)

平日ランチバイキング

+150円でソフトドリンク&ソフトクリーム
食べ飲み放題!!

大人料金 (中学生以上) 1時間30分 **980円**

通常料金/1,090円

※着席時提示 ※他券併用不可 ※現金会計のみ ※函館店のみ 有効期限 H25年8月30日(金)

本券1枚でグループ全員可 6/28(木)

ディナーバイキング

+150円でソフトドリンク
飲み放題!!

大人料金 (中学生以上) 1時間30分 **1,590円**

通常料金/1,980円

※着席時提示 ※他券併用不可 ※現金会計のみ ※函館店のみ 有効期限 H25年8月31日(土)

※(キリトリ)※

溶岩石でふっくらジューシー、家族焼肉の定番店

焼肉一徳 美原店



赤川通り沿いの『焼肉一徳 美原店』は溶岩石プレートとの豊潤な遠赤外線であつからジューシーに焼き上げる、バラエティに富んだ上質な肉を楽しめるほか、個室やキッズスペースなど、家族連れで利用しやすい施設が充実しており、小さなお子様連れでも気兼ねすることなく存分に味わえる人気店です。テーブルバイキングは、選択できる肉のグレードや、ソフトドリンクやアルコール飲み放題付きなどを選ぶ1980円～4500円という多彩な料金設定なので、用途や予算に応じて幅広い楽しみ方が可能です。さらに、オーダーバイキングの追加メニューも100円からあるので、お得に楽しめます。営業時間は午後5時～午後11時。毎週水曜日定休。

●美原4-18-28
☎46-2989



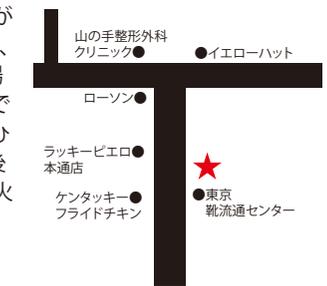
家族で気軽に楽しめるオーダーバイキング

焼肉一徳 本通店



本通りのラッキービエロ向かいの『一徳 本通店』は、溶岩石を使用した焼肉で人気を集めています。溶岩石は、遠赤外線効果が非常に高く、お肉をふっくらジューシーな焼き加減に仕上げ、余分な脂も旨みを残して程よく落としてくれるので、美味しい焼肉をヘルシーに頂けます。同店で人気のテーブルバイキングは、1980円～4500円という幅広い料金設定で、お肉のグレードや、ソフトドリンク、アルコール飲み放題付きなど予算や用途に合わせた使い方が可能です。ご家族連れや、友人とのパーティ、職場の宴会まで気軽に利用できる人気の焼肉店へぜひどうぞ。営業時間は午後5時～午後11時。毎週火曜日定休。

●本通4-16-14
☎52-2989



組み合わせが重要

当たり前ですが、歌詞があって曲があってそれを歌う人がいて初めて「歌」になります。どんなにイイ歌詞があっても、メロディーがその歌詞に合わなければイイ歌は生まれません。反対にイイ曲があっても、歌詞がダメな場合もあります。イイ歌でも、歌い手がダメだとイイ歌が死んでしまうこともあります。

こんなことを考えながら色々な歌を聴いてみると新たな発見がありますが、残念な組み合わせの歌がけっこう多かったりします。でも、最高の組み合わせで出来たイイ歌に出会った時の喜びは、何にも変えられないものがあるのです。それは、僕の仕事の醍醐味でもあります。

今月のオススメ1曲目は、押尾コータロー「Reboot&collabo.」。アコースティックギター1本ながら、その優れたテクニックと繊細であったかいメロ



押尾コータロー「Reboot&collabo」(3200円)

ディーで心地良いサウンドを聴かせてくれる大阪出身の45歳。メジャーデビュー11年目に発売された11枚目のスタジオアルバムにあたる今作は、男女問わず大人から子供まで楽しめる9曲入りのインスト・アルバムと、これまで共演してきた様々なボーカリストとの作品を集めたボーカル・アルバム(共演者は氷室京介、工藤静香、渡辺美里他)全8曲入りとの2枚組です。

レディ・アンテベラム「ゴールデン」(2300円)

もう1枚は、レディ・アンテベラム「ゴールデン」。カントリーミュージックの聖地・米テネシー州ナッシュビルで導かれるように出会った3人(女性1人、男性2人)のトリプルハーモニーの素晴らしさに癒されるカントリーを基調とした上質のアメリカンポップス。第53回グラミー賞で5部門を受賞するなど、世界が認める実力派の通算4枚目のアルバムです。



【筆者】白井和也店長
玉光堂五稜郭店
●本町17-2
☎32-8525

生涯安心の住まいを見学してみませんか？

ベーネ函館

終身利用の有料老人ホーム「ベーネ函館」の「悠楽」と「和楽」。

「悠楽」は、比較的身の周りのことができるうちに入居できる天然温泉付きの住宅型ホーム。希望により個別契約の介護保険在宅サービスを受けられ、元氣な今を楽しめる施設も充実。また、協力医療機関に隣接しているため、緊急時には24時間いつでも迅速な対応をしてもらえます。



ベーネ函館 悠楽



ベーネ函館 和楽

常に介護が必要になった時には介護付きホーム「和楽」への住み替えが可能で、その際さらなる入居一時金の負担はありません。介護職員と看護職員が24時間常勤しており、医療・介護ともに手厚い体制。見学・ご相談は6月29日～7月7日。マンションをお考えの人も、1度見学してみてもいかがですか。お問い合わせ、お申し込みは「ベーネ函館 悠楽」(フリーダイヤル)0120・337675まで。気軽に利用できる短期入居、体験利用についてもお問い合わせを。

●石川町141-6
●ベーネ函館 悠楽
☎47・4165
●東山町144-52
●ベーネ函館 和楽
☎35・3333

感謝を込めて「5周年記念キャンペーン」

ライフサロン函館五稜郭店

やさしい年金と保険のお店「ライフサロン函館五稜郭店」が、この7月に5周年を迎えます。



好評の各種セミナーでは、将来の安心をサポートする情報を発信。7月28日は、昭和3丁目にある「コミュニティセンター」にて「女性のためのマネーセミナー」を開催します。時間は両日午前11時から午後1時半、定員各6人(要予約)。参加費はランチ付き500円。アットホーム雰囲気のできるセミナーです。

函館初の「来店型保険ショップ」としてオープンした同店は、特定の保険会社にかたよらず中立の立場で1人ひとりの将来設計に合わせた、あなただけの保険を作るお手伝いをしていきます。来店型保険ショップが定着してきた今後も、お客様にとって何が必要かを1つひとつ丁寧に作り上げるスタイルを大切にしてゆきます」とスタッフ一同。

7月1日～8月31日は「5周年記念キャンペーン」として、来店の人に粗品をプレゼント。



エンジェルハートスクール in 函館

ヒーリングサロン ラポール

日本とアメリカで「エンジェルハートスクール」を運営しているHARU(ハル)さんがこの8月31日「ワーキングショップ」(各3時間6000円)を開催します。HARUさんは日本各地のほか、アメリカや魂について学べるクラス・ワークショップなどの開催。多くの人が本当の自分に目覚めて困難から卒業して毎日を豊かに愛で生きるコツなどを伝授して



エンジェルハートスクール代表 HARUさん
が自分にとっての疑問を持つている人におすすめのコース。③望むものが引き寄せてほしい人におすすめのコース。④上記3コースを受講した上でさらに深く体験したい人のスペシャルコースも開催します。

ご予約・お問い合わせ
【携帯電話】
090・7513・1015
(院長・山田)

日々の生活や生き方の指針として役立てられていること知られている「オラクルカードクラス」(各4時間7500円)は、自分をリーディングする「基礎コース」と、他者をリーディングする「応用コース」の2コース。人数限定で「個人リーディングセッション」も受け付けます。いずれも予約制。詳しい内容は、ホームページからご覧いただけます。「函館ラポール」で検索を。

お手入れラクラク汚れにくいパナソニック洗浄便座をお得に

小野寺住設

創業88年という長年の実績と知識に基づいた信頼の技術と、豊富な経験に裏打ちされた的確なアドバイスで多くの支持を得る、テレビCMでもおなじみの「小野寺住設」から、人気の洗浄便座をお得に購入できるお知らせです。



パナソニックの「ビューティ・トワレ」は、手軽なお手入れで快適に使えるのが人気の理由。継ぎ目がなく汚れの付着しにくいステンレスノズルを採用し、清掃する時はスイッチひとつでノズルが出てくるので定期的なお手入れが簡単。さらに、使用前・使用后、立ち上がり後の3回、自動でノズルを洗浄するほか、本体の脱着もワンタッチなので手軽に交換できるチャ

創業者の「ビューティ・トワレ」は、手軽なお手入れで快適に使えるのが人気の理由。継ぎ目がなく汚れの付着しにくいステンレスノズルを採用し、清掃する時はスイッチひとつでノズルが出てくるので定期的なお手入れが簡単。さらに、使用前・使用后、立ち上がり後の3回、自動でノズルを洗浄するほか、本体の脱着もワンタッチなので手軽に交換できるチャ

パナソニックの「ビューティ・トワレ」は、手軽なお手入れで快適に使えるのが人気の理由。継ぎ目がなく汚れの付着しにくいステンレスノズルを採用し、清掃する時はスイッチひとつでノズルが出てくるので定期的なお手入れが簡単。さらに、使用前・使用后、立ち上がり後の3回、自動でノズルを洗浄するほか、本体の脱着もワンタッチなので手軽に交換できるチャ

パナソニックの「ビューティ・トワレ」は、手軽なお手入れで快適に使えるのが人気の理由。継ぎ目がなく汚れの付着しにくいステンレスノズルを採用し、清掃する時はスイッチひとつでノズルが出てくるので定期的なお手入れが簡単。さらに、使用前・使用后、立ち上がり後の3回、自動でノズルを洗浄するほか、本体の脱着もワンタッチなので手軽に交換できるチャ

ピッツェリアラウンジ ソル



久末店長

今年3月、本町にオープンした『ピッツェリアラウンジ ソル』は、バルをイメージさせる雰囲気のカッコいい1階や落ち着いた

きのある2階のラウンジで、石釜で焼くピッツァを中心にワインに合う料理をいろいろ楽しむことができる、ワイン好きの僕にとって注目の1軒。ニューナポリと呼ばれる“パリモチ食感”のピッツァ(1280円〜)は常時5種類がそろっているほか、季節限定のピッツァも登場する。ワインはグラス600円〜、ボトル2800円〜。美味しいものをつまみ感覚でいろいろ食べながらお酒を楽しみたいという人にオススメ。結婚式の二次会の会場としても便利なお店で、希望により、店のスタッフがプロデュースしてくれるのだそう。営業時間は平日が午後6時〜深夜2時、金・土曜日、祝前日は午後6時〜深夜3時(各LOは1時間前)。毎週火曜日定休。

●本町6-14
☎32-5044



(SS)記者の「夕暮れユル呑み族」

「昼からガッツリ」派も満足する昼呑み店

だてびと

「昼呑み派」と「昼に呑みたい派」へ贈る新コーナーによるこそ。記念すべき第1回目は昼夜を問わず人気を集める昼呑み可能店『だてびと』に突撃します。



ランチタイムから約30種の焼酎や果実酒と夜メニューオーダー可能という筋金入りの昼呑み店である同店のイチオシは、「エゾ鹿肉のたたき」(980円)。厳選された臭みのない鹿肉を使っているから、あっさりしたポン酢との相性抜群。そして合わせるお酒が同店ならではの、干し梅や根昆布などの入った焼酎お湯割り380円で楽しめる上に、おかわりは280円というグッとくる価格。昼と夜、そして昼下がりがから夕暮れまで楽しめる

万能居酒屋へぜひ。営業時間は午前11時30分〜午後11時。不定休。

●五稜郭町36-5
☎090-6443-3160



なるほどトピックス

きっと見つかる、あなたにとってのお役立ち情報!!



お宝品の買い取り専門店『お宝本舗えびすや函館五稜郭店』では、グループ店合同の創業祭を7月に実施します。

そのほか買い取り品目はバッグ、時計などのブランド品、商品券、古銭、携帯電話などさまざま。女性スタッフが丁寧に対応してくれます。買い取りは店頭のほか出張買い取りや郵送買い取りも行っています。買い取りの際には運転免許証や健康保険



●本町31-6
本町市営住宅1階
〒0800-800-0776
http://www.okahira-honcho-ebisu.com

創業祭を実施します

お宝本舗えびすや函館五稜郭店

内容は切手と貴金属の強買い取り。記念切手や中国切手が家で眠ってたまになつてくるなら、お得に買い取ってもらえるこの機会に査定してもらってみてはいかが。貴金属は金・銀・プラチナ製品なら、片方無したイヤリングや切れたネックレスなど、壊れていても買い取ってもらえます。



夏だ! 家族でチャイニーズ
夏は家族で中華料理を楽しましませう。北ガスクッキングスクール8月のテーマは、「夏だ! 家族でチャイニーズ」。8月22日(木)午後6時30分〜午後9時30分。内容はチャイニーズキッチン、海老のチリソース、ジャージャー麺、マンガカスタードプリンほか。受講料は2000円。講師は輪島美哉子先生。会場は北ガスクッキングスクール。申込締切は7月3日(水)。申込締切は7月3日(水)。申込締切は7月3日(水)。

申し込みは電話で受け付けし、定員を超えた場合は抽選。締切後、詳細のご案内を送付します。

サマーセール2013

イリュージョン・デコール



海外から直接仕入れる洗練されたアイテムで人気のインテリアショップ「イリュージョン・デコール」が、6月29日(土)から「サマーセール」を開催します。店内改装を伴う今回のセールでは、1階インテリア用品が店内全品30〜70%OFF、2階クリスマス用品は店内全品50%OFFというとてもお買い得な内容です。目玉商品はフランス製のテーブルクロスや食器生地。上質な製品をお得に購入できるチャンスです。この機会をぜひお見逃しなく。各国からの生地も続々入荷中です。なお各商品はサイズ、カラー、柄に限りがありますので、お気に入りの品を見つけたら早めの来店がおすす。イリュージョン新宿シヨールームも



ベルト交換で魅力を再発見

ケースにピッタリ合う専用革ベルト

ロレックスは一生モノとして常に身につけられる逸品です。そんな「生涯をともにする時計」をイメージチェンジしてみませんか? ロレックスのSSブレスはエレガントなデザインですが、やはり長年身に付けていると倦怠感を感じるものです。そんな時は、革ベルトに変えて手軽にカスタマイズ。『藤本時計店』では、ロレックスのケースの曲線に合わせて高品質な革ベルトを各色29800円から取りそろえています。そして同店は腕時計のオーダーも承ります。



計師として20年以上のキャリアを持つ一流の職人が確実な点検整備をリーズナブルに実施するので、まずはご相談を。営業時間は午前10時〜午後7時。毎週日曜日定休。●本町28-23
☎51-38306



革ベルトは黒と茶の2色

藤本時計店

近日オープン! ますます注目されている同店へぜひ足を運んでみてください。今なら、5250円以上お買い物した人にもれなくスノーランドールを進呈! 営業時間は午前10時〜午後5時。毎週日曜日定休。●元町30-25
☎22-1978
五島軒斜め向かい

Spot Light

食べたい時にすぐおいしい、500円の本格ピザ

テイクアウトピザごまる

500円
ごまる
PIZZA

新川町 新川町の電車通り沿いに昨年12月にオープンした「テイクアウトピザごまる千歳店」は、生地から手作りのこだわり本格ピザが全品500円(税込525円)

で味わえる店。誰でも気軽に本格ピザを食べたいという思いからオープンしたこの店のピザのバリエーションは全5種類。1人用食べやすいサイズの焼きたてピザは、老若男女問わず誰でも楽しめるという好評です。



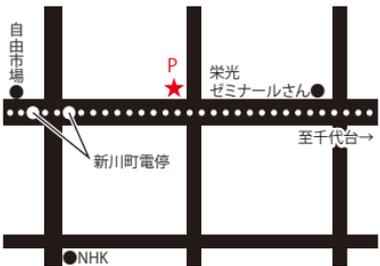
営業時間は午前11時〜午後8時。駐車場有。

●新川町 11,11
23・5811

www.pizza104.biz/500



宅配ピザ1枚分で5枚食べられる手頃な価格なので、家族みんなで味わう時やホームパーティーなどの際には気軽に5枚全部を味わってみるのもオススメ。注文から出来上がりまでもスピーディー。現在、ごまるホームページでお得なクーポンを配信中です。



旨い肉と冷えたビールで決まり！

時間を忘れてしまいうな居心地の良い空間が魅力の『隠れ家いちいち』。この店のオススメは「熟成黒毛和牛の陶板焼き」

隠れ家いちいち

(写真、1800円)。じっくりと約1カ月熟成された肉は「コクがあつて旨い」と評判の1品です。その旨味の秘密は、肉の中の酵素によりたんぱく質が分解され、旨み成分であるアミノ酸に変化するからです。

冷たさと美味しさをキープしてくれるので暑い季節にぴったりで、やみつきになること間違いなし。今なら注文時に「青いほすと見たで」二番搾り「ローズン生」を1杯プレゼント。7月31日までとなっておりますので、ぜひこの機会をお見逃しなく！



熱々の焼き肉に良く合う飲み物といえはビール。この夏イチオシの二番搾り「ローズン生」は、ビールの上にシャリシャリの泡が乗った新感覚のビールです。マイナスイオンが5度に凍った泡がビールの

美味しいお肉と、よく冷えたビールで夏本番に向けてスタミナを蓄えませんか？ 活イカも天候に応じて入荷しています。

営業時間は午後5時30分〜深夜0時(LO/午後11時30分)。毎週月曜日定休(月曜日が祝日の場合は翌日定休)。駐車場有。

●深堀町 13,17
56・1122