

青いほすと

発行元/株式会社青いほすとHD 発行人/三熊 秀明 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.586 2016.4.15[fri] 毎月2回(中旬・月末)発行

具材たっぷり、種類も豊富

キングバーク

『キングバーク』のサンドイッチは、道産小麦を100%使用し、パンの種類と具材が豊富でボリュームもあるのが特徴。しっとり柔らかい食パンのサンドイッチは、ハムレタス、たまご、ポテトまたはツナと王道の具が3種類入って260円



とリーズナブル。いつもと雰囲気を変えたい時には、サーディンサンド、パストラミビーフサンド、バジルチキンサンドをどうぞ(各ベーコンレタスタマト

サンドとセットで350円)。そのほか、バゲット、ベーグル、クロワッサン(各340円)、ドッグ(130円)と充実。数の多い場合は予約が確実。行楽にもおすすめのパンオードブルは、4日前まで要予約(内容等は応相談)。営業時間は午前7時~午後9時(LO:午後8時30分)。無休。駐車場有。

●亀田本町7-8 ☎45-0963



富岡町の「レストラン ナナパバ」では、5年前のオープン以来変わらぬ人気を集めている「スパゲティナポリタン」がテイクアウトできると好評! スワイガニの身と温泉卵が特徴的なこのナポリタンのテイクアウト用は830円。注文は電話で受け付けており、注文は取りに来る少し前でも可。店内でゆつくり食事をするなら、土・日曜日もやっているランチタイムの「アスタコリス(前菜6点盛、パン、デザート、ドリンク付き1600円)がオススメです。営業時間は午前11時30分~午後3時、午後6時~午後9時30分。毎週木曜日定休。駐車場有。

●富岡町3-9-1
☎43-7788



超人気のナポリタンがテイクアウトOK! レストラン ナナパバ

春ですね。ぽかぽか陽気に誘われて郊外にドライブに出かけたり、美味しい食べ物を持ってちよつとしたピクニック気分を楽しんだり、桜の名所にお花見に出かけたりする機会も増えるのではないのでしょうか? 今回は、そんな行楽の時に便利なテイクアウトメニューの特集。和食料理店のお花見弁当やお米屋さんのおにぎりなどなど、美味しいものを持って出かけましょう!

おいしいテイクアウト特集

春の行楽、お花見にオススメ



●中道1-2-5
☎31-5077

「LO」。毎週第1・3水曜日定休。駐車場有。



今年のお花見は、上品な味わいで見た目も華やかなお花見弁当をいかが?。お花見の名所・五稜郭公園からほど近い「旬曆ひだか」では「宅配お花見弁当(2700円)が毎年好評。今年は4月22日~5月10日の期間に発売します。春を感じる全9品の中でも注目は、牛肉と桜の葉の香りが、見事に調和した「黒毛和牛の桜葉包み焼き」。竹の子ご飯と桜ご飯の「型抜き飯2種」も特徴的です。ご自宅やお花見会場など旧函館市内に限り宅配。数量限定。予約は2日前に電話でどうぞ。営業時間は午前11時30分~午後2時(LO)、午後5時~午後8時30分

旬曆ひだか

お花見に、素敵なお弁当はいかが?..

こだわりコーヒーをテイクアウト

テラードコーヒー

スペシャルティコーヒーを扱うコーヒー豆の販売店「テラードコーヒー」では、淹れたてコーヒーのテイクアウトができます。ドリップコーヒーは1杯280円~、カフェラテは300円、エスプレッソをお湯で割るアメリカノは200円。



ドリップコーヒーはポットサービス(1杯300円×杯数分)にも対応しており、1.1ℓから3.5ℓまでの貸し出しポットも用意しています。自前のタンブラーやポット、水筒などに入れてもらうことも可能。おいしいコーヒーを持って、花見やドライブなど行楽に出かけませんか。10杯以上のテイクアウトは要事前予約。混雑時はドリップに時間がかかることがあります。営業時間は午前9時~午後8時。不定休。駐車場無。

●本町7-13 ☎83-8306

一口目から美味しい! 冷めても美味しい!



おにぎりの販売をはじめから34年目になる「米の家はなだ」は、変わらぬ美味しさと根強いファンが多い1軒。おにぎりのお米は上質なことはもちろん、冷めても変わらぬ美味しさを保つものを使用。また、お米と同様に大切な役割を果たす海苔は、時間が経っても風味が良いのが特徴です。しかも、具がまんべんなく入っているので、ひと口目からご飯と海苔と具のハーモニーを楽しめます。味は、鮭、たらこ(各130円)、かつお、ウメ(各120円)の4種類。前日までの予約で、1個につき10円割引になるのも34年前から変わらぬサービス(1個〜割引有)。営業時間は午前7時〜午後6時。おにぎりはなくなり次第終了となりますので、お早めにどうぞ。毎週日曜日和祝日定休。

●松陰町1-31 ☎51-7643

米の家 はなだ



人気店のボリューム満点オードブル

『とんき』のオードブルはボリューム満点! サクサクの衣とジューシーなお肉が自慢のカツをたっぷり楽しめる「とんきフライカツ盛り」をはじめ、和風や洋風のオードブルもそろっています。オードブルは各種3人前3500円から。前日までにご予約を。ほかにも各種お弁当などメニューは豊富。2000円以上の注文で宅配も可能です。ご注文はお近くの店舗へフリーダイヤルでお気軽にお電話を。受付時間は午前10時から午後8時まで。午後8時以降は要相談。年中無休。



- とんき 五稜郭店 ☎0120-32-3378
- とんき 大 門 店 ☎0120-22-3998
- とんき 追 分 店 ☎0120-49-3998 (各フリーダイヤル)

とんき



行楽時に重宝する食べ物には「おかず」などがなくても単品で満足できる「片手で手軽に食べられる」という点がポイント。そのどちらも兼ね備えている「いなり」や「細巻き」といえば「弁慶力餅三晃堂」ではないでしょうか。自家製の皮で作る「いなり」(6個入583円)や、海苔の風味豊かな細巻(かんぴょう5本入459円)も人気ですが、どちらも味わえる「付合せ」(写真、475円)が1番人気。また、「さくら餅」や「うぐいす餅」など季節の和菓子もあり、フレッシュな生の苺を使用した苺大福がイチオシ。商品は品切れることが多いので早めの来店がおおすすめです(予約は3日前まで)。営業時間は午前9時〜午後4時30分。無休。

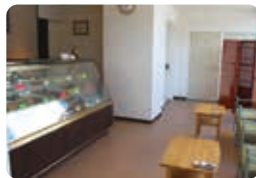
●松風町4-11 ☎23-1709



弁慶力餅三晃堂

手作りの美味しさが評判!

大手町・高砂通り沿いにある「旬香」は、手作りの味が評判のお弁当、惣菜の販売店。旬を大切に、その日仕入れた素材で作る日替わりの総菜やお弁当を、惣菜50円〜、弁当500円〜というお手頃価格で提供。なかでも丁寧に汁を取って作る「出汁巻きたまご」(100円)や、マヨネーズから手作りする「ポテトサラダ」(100円)などはぜひ味わってほしいメニューです。女性でも食べやすいサイズの「ミニそばろ弁当」「ミニチャーハン」「ミニチキンライス」(各200円)もあります。2日前までに予約すれば、1人用から相談に応じてオードブルも作ってもらえます。営業時間は午前11時〜午後7時。不定休。駐車場有。



●大手町16-12 オフィスダイワ1階 ☎86-5457

グッと来るボリューム感と小麦の香り



「神戸こむぎ館」は、パンに豊かな風味とコクを与える「72時間冷蔵発酵」という手間と時間を惜しまない製法で、ドイツパンをはじめとしたハード系から、メロンパンやあんパンなどおなじみの菓子パンまで、幅広いラインナップで人気のパン屋さん。

おすすめのテイクアウトメニューは、厚切り肉をじっくり揚げて柔らかく仕上げた「三元豚の特上カツサンド」(380円)、香りの良いドイツパンを使った「ヴァイツェンクリームチーズサンド」(243円)、スモークサーモンにチーズとレタスをカンパニユで挟んだ「スモークサーモンサンド」(297円)。ほかにも多彩にそろった人気パン店へぜひ。営業時間は午前8時〜午後7時。毎週日曜日定休。

●本町28-14 ☎55-3825



神戸こむぎ館

オードブル・お弁当・お惣菜 旬香



味も用途も多彩なDELEE

カフェ&デリマルセン棒二森屋店

カフェメニューから本格中華に加え、多彩な惣菜メニューにも幅広いファンがいる函館国際ホテル隣の「マルセン」。人気の高い惣菜メニューに特化した新店が、昨年9月に棒二森屋本館地階に登場しました。

写真上は、しっとり柔らかく仕上げたローストポークマッシュポテト添え(650円)、1番人気だという「生春巻」(650円)、ナッツの風味と食感がアクセントの「カシューナッツとカボチャのサラダ」(500円)。おかずメニューから、酒の肴まで多彩な品そろえが特長で、容器の深さがあるので、ボリュームがあるのも嬉しいポイント。600円の日替わりランチポテトサラダや、サンドイッチもオススメです。営業時間は午前10時〜午後7時。無休。

●若松町17-12 棒二森屋本館地階

☎85-8545 (大手町マルセン)

