

青いほすと

POST IN FREE PAPER

SINCE 1991

Issue.465 2011.3.29[tue]

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 [編集室] ☎(0138) 27-9210 [FAX] (0138) 23-5699
[URL] http://oceanplace.jp/aopos/ [Eメール] aoi-post@aurora.ocn.ne.jp

手打ちパスタの限定ランチ

Cafereast axis(カフェレスト・アクシス)



本格イタリアンをカジュアルに楽しめる『カフェレスト・アクシス』では、この春から登場した手打ち生パスタのランチが好評です。限定メニューは「鯛と菜の花の生パスタ」(コーヒーor紅茶付き、1100円)。春の食材を使った季節感溢れる逸品で、4月いっぱいまで楽しめます。生パスタを使ったメニューは毎日数量限定。素材の風味を活かした春ならではの味わいと、生パスタのモチモチとした食感をぜひお試しあれ!

営業時間はランチが午前11時30分～午後2時30分(LO)、カフェが午後2時30分～午後5時、ディナーが午後5時～午後8時30分(LO)。毎週水曜日定休。駐車場有。
●五稜郭町35-1 ホーム企画ビル1階
☎56-5384



サクラマスのチリソース煮込みが美味しい!

六花(りか)



市内田家町にある人気店『六花』が提供する青いほすと特別メニューは、「サクラマスのチリソース煮込みランチ」(980円)。サクラマスの味や食感とチリソースの相性が抜群で、これに、この店で評判のラーメン(ハーフ

サイズ)を塩味またはしょうゆ味からお好きな方を選び、さらにライス、サラダ、ザーサイ、杏仁豆腐付きという豪華版。ランチタイムは午前11時30分～午後2時。1日限定10食で、前日までの予約が必要(“青ぼ見た”と言って下さい)。日曜日の利用は不可。実施期間は3月30日～4月12日。ぜひ、この機会にご利用下さい。営業時間は午前11時30分～午後8時30分。毎週月曜日定休(月曜日が祝日の場合は営業)。駐車場有。
●田家町13-11 ☎43-5718



2011 SPRING LUNCH SPECIAL

青いほすと 特別メニュー

魅惑の春ランチ

旬の和食、オススメのお膳は春爛漫

旬暦(しゅんごよみ) ひだか



味覚と視覚で春の訪れを感じるなら、『旬暦 ひだか』の3月29日～4月28日の期間限定「サクラ昼膳」(1575円)がおすすめ。菜の花が春らしい「辛子明太ポテト 木之子バター 菜の花」や、桜の香りが秀逸の「桜そば 甘

海老天麩羅のせ」、道南・上ノ国産のフルーツポーク使用の「焼き豚と春野菜のサラダ」など全9品がそろって、味はもとより彩りも豊かでまさに春爛漫。ご利用は午前11時30分～LO午後2時。青ぼ特別メニューは、この「サクラ昼膳」にソフトドリンクが付いて同価格。ご注文時に「青ぼ見た」と言って下さい。営業時間は午前11時30分～午後2時30分(LO/午後2時)、午後5時～午後9時(LO/午後8時30分)。毎月第3水曜日定休。駐車場有。
●中道1-2-5 ☎31-5077



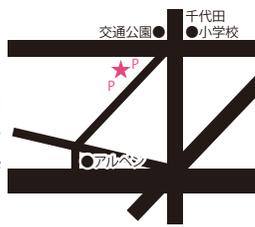
春を味わうプチコシヨンの青ぼ限定ランチ

プチ・コシヨン



今年で8年目を迎えた市内梁川町の『プチコシヨン』の青ぼ限定春のランチはいかが? 前菜「仏産ホワイトアスパラのポーチドエッグ赤ワインビネグレットソース」は、ほろ苦いホワイトアスパラに卵をからませて、

酸味のきいたソースが合います。魚料理「さくら鱈・豆の香り」は春野菜の彩りが美しい一皿。メインの「和牛の頬肉の赤ワイン煮込み」は、1頭から1.5キロしかとれない貴重な頬肉を赤ワインでじっくり煮込みました。ワゴンのデザートにパン、コーヒーか紅茶がつきます。3675円で、前日までの予約が必要。期間は3月29日～4月30日。営業時間は午前11時30分～午後2時(LO)。午後5時30分～午後9時30分(LO)。毎週月曜日定休。
●梁川町12-13 ☎56-5600



春ですね! コートが必要なくなって身軽になったら、春の陽気を感じながら食べ歩きを楽しみませんか?

今回は、美味しいと評判の道南の飲食店10店舗にお願いして、青いほすと特別メニューのランチを作っていました。旬の素材や彩りなどなど、どれも春らしさを感じるものばかり。春は旅立ちや出会いの季節ですが、いつもよりちょっと大切にしたいランチタイムなどにぜひ、ご利用してはいかがでしょうか。

今回掲載したメニューの中からぜひあなたのお気に入りを見つけて、とびきり素敵なランチタイムをお過ごし下さい。ご利用の際には、「青ぼ見た」というひと言をお忘れなく…。



市街を見渡しながら至福の料理を…

スカイラウンジ パノラミック

歓送迎会や入学祝などの特別な日にこそ利用したい店『スカイラウンジ パノラミック』。函館山から市街が見渡せる場所で、至福の料理をいただきます。この店が青いぼすと限定で作るランチは、オードブル、本日のスープ、メイン、パン、デザート、コーヒーのセット。

期間は3月29日～4月30日。春の素材で旬を感じる料理です。料理はその日によって変わりますが一例として、オードブルがチーズカナッペ ケッカ添えなど3種、本日のスープ、若鳥のポルチゲーズ、姫鯛のムース パイ包み焼きグリーンソースです。料金は2000円。要予約。営業時間は午前11時30分～午後2時30分(LO)、午後5時30分～午後9時30分(LO)。

●青柳町10-3 ロイヤルシティ式番館 ☎26-8682



本紙コーナーでもおなじみ!

ル・ヴァン

本紙『関川シェフの美味しいスロウスタイル』コーナーでおなじみの『ル・ヴァン』の青ぼ限定ランチは、「鮮魚のカルパッチョ 北斗産イチゴのソース」「サクランボのポワレ 菜の花添え」「仔羊と筍のロースト」「北斗市・佐藤農園のイチゴのデザート3種」「コーヒーor紅茶」

のコースで2000円。関川裕哉シェフは、「お徳感たっぷりです!」とPR。ランチタイムは午前11時30分～LO午後2時。期間は3月30日～4月10日。前日までの要予約。ご予約時に「青ぼ見た」と言って下さい。営業時間は午前11時30分～午後2時30分(LO/午後2時)、午後5時～午後10時(LO/午後9時)。毎週火曜日定休。駐車場有。

●末広町3-5 ヴィラ・コンコルディアリゾート&スパ6階 ☎24-5300



ちょっとグレードの高いランチを…

ビストロ ボンザミ

お別れや新しい出会いのあるこの時期。歓送迎会では、ちょっとグレードの高いランチを楽しんでみませんか? 宝来町の『ビストロ ボンザミ』のこの時期だけのメニュー「青いぼすと限定ランチ」は、前菜がケーキサレ、鱈のパテ、豚肉のテリーヌ、タコのトマト煮、レバーペースト、

エビとアボガトのサラダ。メインは白身魚のチーズ焼き、鶏のもも肉のコンフィ、そして本日のパスタ。期間は3月29日～4月30日。大皿に盛り合わせた料理で、わいわい楽しく!

料理はその日によって変わります(写真は2人分)。料金は1人3000円。前日までに要予約。営業時間は午前11時30分～午後3時(LO/同2時30分)、午後6時～午後11時(LO/同10時30分)。毎週水曜日定休。

●宝来町7-19 ☎27-4530



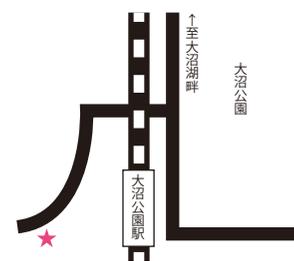
春の豪華ランチを特別なお値段で!

クロフォード・イン大沼

自然豊かな大沼にあるホテル『クロフォード・イン大沼』の本格的レストランで春のランチを頂きませんか。青ぼ限定春のおすすめランチは「フォアグラ・トリュフ入りハンバーグステーキセット」(1950円)。スープ、サラダ、ライスorパン、コーヒーor紅茶が付きます。

世界三大珍味のフォアグラとトリュフをぜいたくに使用し、ハンバーグと一緒に旨みを閉じ込めて焼き上げました。熱々のハンバーグと一緒に頂くフォアグラ・トリュフは絶品の味わいです。春の1日、豪華なランチでちょっとした贅沢気分を楽しんでみませんか? 4月28日まで。ほかに旬の地元食材にこだわった多彩なメニューがそろっています。

●七飯町字大沼85-9 【フリーダイヤル】0120-67-2964



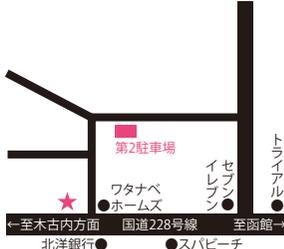
好評の夜メニューをランチで!

Azzip(アジップ)

今月リニューアルし、地産の食材にこだわった夜の新しいメニューが好評の『アジップ』。限定ランチは、その夜メニューの中から「黒毛和牛の包み焼きハンバーグ」(通常1200円)を用意(1000円、サラダ・ドリンク付き)。期間は3月29日～4月15日、1日5組限定です。ハンバ

ーグは道産黒毛和牛を使用したこだわりの逸品。デミグラスソースは自家製。ピザ生地を使い、石窯でパイ包み焼き風に仕上げています。このランチに限り、利用の際は事前連絡が必要です(当日でも可)。ピザ・パスタが選べる人気の定番ランチセットは900円～。営業時間は午前11時30分～午後3時、午後5時30分～午後10時。毎週木曜日定休。駐車場有。

●北斗市七重浜8-6-2 ☎48-0202



「おすすめセット」、いかが…

四季花菜

旬の素材を活かした和食料理が評判の『四季花菜』では、本紙読者特別メニューとして「おすすめセット」(1500円)が登場します。4月1日～5月31日の限定メニューで、ご利用は昼のみ。新鮮なお刺身に季節の天ぷら、魚貝類を包んだ桜餅のような春らしい煮物、サラダにデザートな

ど、繊細で見た目にも美しい料理が全9品とは見逃せません。個室風の掘りごたつ式小上がりなど、落ち着いた雰囲気でお食事を楽しまれるのも魅力。そのほかにも、昼夜共に味わえるセットメニューや一品料理が充実しています。満席の場合もありますので予約がオススメです。営業時間は午前11時半～午後2時半(LO/午後2時)、午後5時～午後10時半(LO/午後10時)。不定休。駐車場有。

●梁川町21-18 ☎55-1515



SPOT LIGHT

街で話題のお役立ち情報を青いほすと記者が徹底チェック！ 快適で潤いある暮らしのヒントにして下さいネ！

便利で親切な保険屋さん発見！

横山満代理店

年々多様化している様々な保険を活用して、あなたにとってピッタリな保障内容を備えることが可能です。そこでオススメしたいのは、便利で親切な保険屋さん「横山満代理店」。

『横山満代理店』では、1社の保険会社にかたよらず、中立の立場から1人ひとりに合った保険を

選んでいます。また、様々な情報が溢れている保険について、わかりやすく説明してくれる点も大変好評。これから保険に入りたい人はもちろん、保障内容の見直しや確認、各種手続きなどを含め、相談や見積りはすべて無料で行っています。これまでも、保障内容はそのまま保険料が安くなったというケースは少なくないのだとか。しかも、相談や見積りは、都合の良い時間や場所に合わせて訪問してもらえるので、忙しい人や、車のない人も保険を考えるチャンスといえます。より賢く、よりお得に、あなたにとって1番良い保険を選びたいなら、さっそく相談



ですか。なお、85歳まで入できる保険もありますので、お気軽にお問い合わせを。

〔募集代理店〕
横山満代理店
●東山町1811・5
〔フリーダイヤル〕
0120・913・609
〔携帯電話〕
090・7514・7345
〔取扱保険会社〕
アフラック、オリックス生命、アリコジャパン



してみてもいいかが

ご利用がよくなりました！

通所リハビリテーションがわ

天然温泉付きのデイケア『通所リハビリテーションいしかわ』が利用時間のバリエーションを増やし、生活スタイルに合わせて時間を選べる新たなシステムを導入しました。

天然温泉入浴などで利用者の皆さんをサポートします。

同施設は、在宅療養支援診療所「飯田内科クリニックいしかわ」に併設。敷地内に医師が常駐する万全の体制のもと、理学療法士による個々に合わせたリハビリメニューや専門器具によるパワーリハビリ、管理栄養士監修の昼食、

お食事会として鍋や鉄板焼きなども好評。新たに設定された利用時間は午前9時30分からで、1日ゆったり満喫するなら午後4時15分まで、昼食は楽しみたいけれど帰宅は早めに、という人は午後2時まで、リハビリと温泉だけを利用したい、と



いう場合は午前11時15分までの設定。「リハビリを必要とされる皆様には、それぞれの生活スタイルに合わせてご利用いただきたい」と、それ以外の時間帯での利用希望も可能な限り対応してまいります。体験利用は送迎付きで随時受付中です。気軽にお問い合わせ下さい。

管理栄養士監修の昼食、

午後2時まで、リハビリと温泉だけを利用したい、と

●石川町149・22
☎34・33351
http://www.lidanakagroup.com/lida/

