

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.587 2016.4.29 [fri]

毎月2回(中旬・月末)発行

母の日には本紙読者限定メニュー!

寿し翔



千代台町の電車道路沿いにある「寿し翔」は、高級感のある洒落た店内でジャズを聞きながらゆっくりと食事を楽しめる店。また、気軽に味わえるセットメニューやコース料理を提供している点も魅力のひとつ。5月5～11日は、本紙読者限定で「6000円コース」を用意(要予約)。鮮度抜群の刺身や握りをはじめ、お通し、小鉢、揚げ物、焼き物と、熟練の技が光る数々の料理は母の日におすすめです(ドリンク付き)。家族で気兼ねなく過ごせるテーブル席もあります。好評の「握り寿しランチ」(デザート&コーヒー付き1500円)も、お見逃しなく! 営業時間は午前11時～午後2時、午後7時～午後11時。毎週月曜日定休。駐車場はお問い合わせください。



●千代台町29-17 ☎76-4141

創業時の復刻メニューで楽しむ母の日

五島軒本店 レストラン雪河亭

明治12年創業。函館の歴史とともに歩んできた「五島軒」は、初代料理長・五島英吉が函館ハリストス正教会でロシア料理を習得したのがその始まり…。その歴史を復刻させたメニューが、2年前に登場した「ロシア料理セット」(2376円)。サーモンと茸のロシア風orビーフストロガノフをメインにボルシチスープ、ロシア風サラダ、ロシアケーキなどがセットになった充実の逸品。予約不要で昼でも夜でも楽しめるので母の日には親子でぜひ、歴史と伝統の味わいを楽しんでみてはいかが…。



●末広町4-5 ☎23-1106

母の日
特別企画

お母さんにごちそうしたい 美味 10 選

5月8日は母の日です。日頃の感謝の気持ちをこめて、お母さんに何か美味しいものをごちそうしませんか? 親子で過ごす食事のひとは素敵な時間です。今回は料理やお店のジャンルをできるだけ多彩に、函館市内でおすすめるお店をチョイスしてみました。お母さんのお好みに合わせて、母の日ピッタリの1軒を選んでくださいネ。

親子で、うなぎを味わいましょう

うなぎ処 高はし



母の日は親子で、うなぎを味わいませんか? 「うなぎ処 高はし」は、愛知県または静岡県産のうなぎを使った各種メニューが好評。オススメは「うなぎ重」(2780円)と、うなぎに刺身、小鉢、茶碗蒸し、うなぎ、胡麻豆腐、肝吸い、漬物、デザートがついて4500円の「うなぎ重コース」(利用日の2日前まで要予約)。月～金曜日のランチタイムには1日10食限定で、「うなぎ重」を1230円で楽しむことができます。カウンターのほか、個室も豊富なので記念日にオススメの1軒です。営業時間は午前11時30分～午後2時30分(LO/午後1時45分)、午後5時～午後9時30分(LO/午後8時30分)。毎週火曜日定休。駐車場有。



●五稜郭町24-7 ☎56-0810

専門店が厳選するっておきの和牛

函館炭家

厳選したこだわりの銘柄牛や、専用の熟成庫で1200時間じっくり寝かせたドライエージングビーフなど、ワンランク上の味を提供する「炭家」のオススメは、「銘柄和牛の三種盛り」(3542円)です。プロの目で厳選する、その日最良の銘柄和牛を盛り合わせたこの一品は、老若男女問わず人気のメニュー。ほかにも、しっとりした歯応えと、濃厚な肉の旨味を楽しめる「熟成タン」シリーズや、炭家が自信を持って贈る「勝負肉カルビ」など、母の日に家族全員が笑顔になれるメニューが盛りだくさん。混みあうことが多いので事前予約がおすすめです。営業時間は午後5時30分(土日祝は午後5時)～午後11時30分。無休。



●田家町7-24 ☎83-7273

母の日に新登場のランチはいかが…

寿々半



『寿々半』の母の日のおすすめは、この春登場したランチタイムの新メニュー「月替りレディースランチ」(=写真、1620円)。旬の食材を使った色とりどりの9品のお惣菜に、3種のご飯、サラダ、お吸い物、茶碗蒸し、特製デザート盛り合わせが付く、見た目の美しさも魅力のセット。季節感を大切に1品ひと品を堪能できます。

1日限定20食のため、事前予約がおすすめ。5月8～15日の期間

に、このレディースランチを「青ぼ見た」で予約するとミニカーネーションを人数分サービスしてくれます。営業時間は午前11時～午後3時(LO/午後2時30分)、午後5時～午後10時(LO/午後9時)。無休(月曜日はランチタイムのみの営業)。駐車場6台。

●本町1-25 ☎31-5588



和洋折衷の懐石料理を堪能

懐石の里 煌

函館山のふもとの小高い場所にある「懐石の里 煌」は、函館山とその眼下に広がる景色とを一望できる眺望の良いお店。料理はフレンチやイタリアンの手法を取り入れた新しいスタイルの創作懐石料理になっており、昼は2200円から、夜は3500円から楽しむことができます。要予約(繁忙時につき早めの予約がおすすめ)。



写真は、10品ほどの料理が並ぶ夜の懐石「花舞」(1人5200円、サービス料別)。今の時期は春の味覚を味わえる料理も堪能できます。優雅なひと時をすごしてはいかがでしょう。営業時間は午前11時30分～午後3時(LO/午後1時30分)、午後5時30分～午後9時(LO/午後7時30分)。毎週水曜日定休(月によって変動有)。駐車場有。

●吉町17-1 ☎27-7288



おかあさん いつも ありがとう

趣ある店内で上質のすき焼きを

阿佐利本店



明治34年創業の「阿佐利本店」は、上質のすき焼きはもちろん昭和9年に建てられた総ひのき造りの建物も魅力のひとつで、全個室の店内で心和むひとときを過ごすことができます。おすすめの「竹コース」(3300円)は、黒毛和牛A5ランクのリブローズを使用しており、霜降りの深い味わい、肉の旨味と甘味を堪能できます。

独自の工夫を重ねた割下も、肉の旨味を引き立てる逸品。鹿児島産六白黒豚のローズを使った「黒豚ローズコース」(2200円)もお見逃しなく。各コース、ご飯、お新香、玉子、デザート付き。メニューには、品質を確認できる本日の個体識別番号を表記。営業時間は午前11時～午後9時半(LO/午後8時半)。毎週水曜日定休。駐車場有。

●宝来町10-11 ☎23-0421



華やかな料理で至福のひと時を

中国料理 東春

創業44年を迎える「東春」は、愛され続ける老舗中国料理店。華やかな料理は特別な日の宴会(1人3500～15000円、5人～、要予約)にもオススメ。小エビのチリソースが楽しめる「A定食」(=写真、1922円)など、各種定食も人気があります。ファンの多い「あんかけ焼きそば」(886円～)は香ばしい焼き麺と、揚げ



麺の「かたい焼きそば」を用意。その他一品料理、定食、卓料理などメニューは豊富で、円卓を囲んでくつろげる個室もあります。予約など詳しくはお問い合わせを。営業時間は午前11時～午後3時、午後5時～午後10時。日曜日、祝日は午後9時まで。ラストオーダーは各30分前。毎週月曜日定休(祝日の場合は翌火曜日休)。駐車場有。

●本町22-4 ☎31-3666



デザートバイキング付きの優雅なランチ

レストラン ル・ヴァン



写真はイメージです

「ヴィラ・コンコルディアリゾート&スパ」6階にある「ル・ヴァン」は、テラスに咲く季節の花や、函館山が窓から見える眺望の良さも魅力のレストラン。「プチ贅沢な大人ランチ」(税込1700円)は、肉料理または魚料理からメインを選び、オードブルも2種類から選べる人気のランチセット。スープ、パン、コーヒーまたは紅茶が

付き、さらにケーキやフルーツのデザートバイキングも楽しめるうれしいメニューです。オプションの「花畑牧場のラクレットとベイクドポテト」(プラス300円)もぜひお試しを。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8時、ディナーは前日午前までの予約制)。無休。

●末広町3-5 ☎24-5300



特別な日の特別な料理

蕎麦彩彩 久留葉

歴史を感じさせる元町の大坂沿いにある「久留葉」。この店は大正時代に建てられた古民家を改造した、あたたかみと静謐(せいひつ)さが同居する店内で、香り高いこだわりの蕎麦を味わえる人気店です。そんな同店が、夜の時間帯に提供してひそかな人気を呼んでいるのが「蕎麦懐石」(7560円～)。蕎麦という素材を軸に、和と洋の手法



を惜しみなく注ぎ込んで提供されるこのコースは、厳選した旬の食材を使った7～8品の懐石料理となっています。お酒とともに楽しみたい、大人のための魅惑の時間をぜひ一度。蕎麦懐石は前日まで要予約で、提供時間は午後5時30分～午後9時30分(通常営業は午前11時30分～午後2時30分、午後5時～午後8時)。不定休。

●元町30-7 ☎27-8120

