



お食事御献立

市場仕込みの旬の味覚をご堪能あれ



【営業時間】

昼の部 11:00~15:30 (L.O15:00)

夜の部 17:00~21:30 (L.O20:30)

※夜の部での個室利用は席料をかね  
お通し 400円+税 [440円税込]を頂戴いたします。

# お食事膳

魚河岸にて選りすぐったお刺身や地元野菜など逸品素材を揃えた旬花ならではの和風御膳。  
市場直接仕入れ、ならではの鮮度とボリュームで地元の皆様に愛される“旬花”の粋を集めた膳をお楽しみください

## ◆旬花御膳

3,600円+税 3,960円税込

・本日のお刺身五種盛、  
銀鱈西京焼、  
天婦羅(大海老・いか・野菜三種)、  
茶碗蒸し、ミニサラダ、  
小鉢物、御飯、汁物、香の物、  
抹茶アイスクリーム



## ◆刺身御膳

3,400円+税 3,740円税込

・本日のお刺身七種盛、  
天婦羅(大海老・いか・野菜三種)、茶碗蒸し、  
ミニサラダ、小鉢物、御飯、汁物、香の物

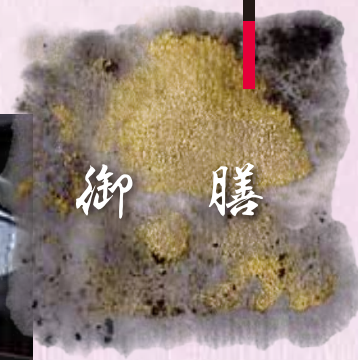
## ◆天婦羅刺身定食膳

2,200円+税 2,420円税込

・本日のお刺身三種盛、  
天婦羅(大海老・いか・野菜三種)、  
茶碗蒸し、ミニサラダ、小鉢物、  
御飯、汁物、香の物



イカの街函館の代名詞「するめいか」  
 歯触りの良さと噛むほどに広がる旨さをお楽しみください



御膳



人気の「いか」も  
 違いを知れば  
 楽しみ方も二倍

旬のいか刺し暦

◆活するめいか刺定食

価格は本日の献立表を  
 ご覧くださいませ。

- ・旬の活いか刺、げそ唐揚、茶碗蒸し、  
 小鉢物、御飯、汁物、香の物



食べごたえあり  
 「するめいか」

いかの本場函館では季節を問わず楽しめる  
 「いか刺し」ですが一口に「いか刺し」と  
 いても年中同じ「いか」ではありません。

■6月～12月するめいか

生姜と大根卸を薬味に函館流もよし、肝を  
 醤油にとかして食す肝醤油も格別です

■1月～5月やりいか

身が薄めで透明感と甘みが強いのが特徴、  
 地元函館ではするめいかを凌ぐ人気です

魚河岸にて選りすぐったお刺身や地元野菜など  
 逸品素材を揃えた旬花ならではの和風御膳。  
 市場直接仕入れ、ならではの鮮度とボリュームで  
 地元の皆様にも愛される「旬花」の粋を集めた膳を  
 お楽しみください



要予約

◆松花堂弁当 1,850円+税 [2,035円税込]

- ・季節の炊合せ
- ・本日のお造り二種 ・季節の焼物、出し巻玉子、松葉串
- ・天婦羅（海老、いか、季節野菜三種） ・茶碗蒸し ・ミニサラダ
- ・梅ちりめん御飯 ・汁物 ・香の物

※表記は消費税別価格です。

# 小重膳

隣町駒ヶ岳の麓に広がる  
草原地帯は美味しさで  
知られる畜産エリアです  
なかでも評価上昇中の  
二品を小重にてご提供



## ◆大沼黒牛小重膳

……2,100円+税 2,310円税込

・大沼黒牛時雨煮小重  
天婦羅(大海老、いか、野菜三種)、  
本日の酢の物、茶碗蒸し、サラダ、  
小鉢物、汁物、香の物



## ◆ひこま豚たれ焼小重膳

……1,900円+税 2,090円税込

・ひこま豚たれ焼小重  
天婦羅(大海老、いか、野菜三種)、  
本日の酢の物、茶碗蒸し、サラダ、  
小鉢物、汁物、香の物

# 小重セット



## ◆ズワイがに小重

・かに飯小重本いくら掛け[寿司酢添え]  
汁物、香の物

……1,450円+税 1,545円税込



## ◆紅鮭ハラス親子小重

・紅鮭はらす焼小重本いくら掛け  
汁物、香の物

……1,150円+税 1,215円税込



## ◆松前岩海苔だんだん小重

・岩海苔だんだん小重 汁物、香の物

……1,200円+税 1,320円税込



## ◆ひこま豚たれ焼小重

・ひこま豚たれ焼小重 汁物、香の物

……1,000円+税 1,100円税込



## ◆大沼黒牛小重

・大沼黒牛小重 汁物、香の物

……1,200円+税 1,320円税込



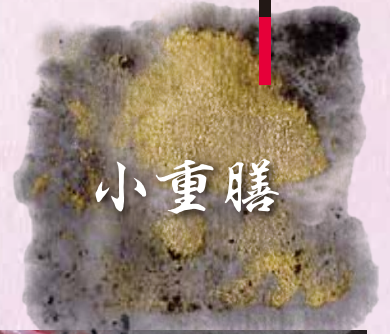
“松前町白神岬産の最高級岩海苔使用”

◆ 松前岩海苔だんだん小重膳

2,800円+税 [3,080円税込]

・岩海苔だんだん小重

本日のお刺身三種、おかず三種 [紅鮭、明太子、松前漬]  
天婦羅 (大海老、いか、野菜三種)、茶碗蒸し、サラダ、  
汁物、香の物



小重膳



◆ 紅鮭はらす親子小重膳

2,800円+税 [3,080円税込]

・紅鮭はらす焼小重本いくら掛け

本日のお刺身三種盛、  
天婦羅 (大海老、いか、野菜三種)、  
茶碗蒸し、サラダ、小鉢物、汁物、香の物



◆ かに飯小重膳

2,900円+税 [3,190円税込]

・かに飯小重本いくら掛け [寿司酢添え]

天婦羅 (大海老、いか、野菜三種)、  
茶碗蒸し、サラダ、小鉢物、汁物、香の物

魚河岸にて選りすぐった  
お刺身や地元野菜を  
色鮮やかに味わい深く  
楽しいばら飯でご提供

◆ 海鮮ばらちらし小重膳

……………2,500円+税 [2,750円税込]

・海鮮ばらちらし小重 [寿司酢添え]

天婦羅 (大海老、いか、野菜三種)、茶碗蒸し、  
サラダ、小鉢物、汁物、香の物



# 釜飯



■旬花の釜飯  
釜飯には特製醤油だれとバターを添えて  
おります。少し濃い目のお味やマイルド  
な風味をお好みでお楽しみ下さい。

## ◆釜飯御膳

- 炭焼き鶏五目御膳…2,900円+税 3,190円税込
- かに釜飯御膳……………3,200円+税 3,520円税込
- 海鮮釜飯御膳……………3,300円+税 3,630円税込

・お選び釜飯 本日のお刺身3種盛、天婦羅（大海老・いか・野菜三種）、茶碗蒸し、ミニサラダ、小鉢物、汁物、香の物、ミニ抹茶アイスクリーム

## ■お選び釜飯

- 炭焼き鶏五目**：鶏肉の炭焼ならではの香ばしさに  
お箸が進みます。
- 海鮮釜飯**：紅鮭、帆立、かに、海老、いくらの  
海の幸が満載。
- かに釜飯**：ずわいがにをたっぷりを使用した  
贅沢かに釜です。



## ◆釜飯セット

- 炭焼き鶏五目セット1,600円+税 1,760円税込
- かに釜飯セット……………1,900円+税 2,090円税込
- 海鮮釜飯セット……………2,000円+税 2,200円税込

・お選び釜飯 茶碗蒸し、ミニサラダ、小鉢物、汁物、香の物

炊き上がりまで  
30分〜40分程度  
お時間を頂戴致します





◆ 銀鱈西京焼御膳 2,800円+税 [3,080円税込]

・銀鱈西京焼 本日のお刺身3種盛、天婦羅 (大海老・いか・野菜三種)、茶碗蒸し、ミニサラダ、小鉢物、御飯、汁物、香の物



◆ さば西京焼御膳 2,400円+税 [2,640円税込]

・さば西京焼 本日のお刺身3種盛、天婦羅 (大海老・いか・野菜三種)、茶碗蒸し、ミニサラダ、小鉢物、御飯、汁物、香の物



◆ 鰯ほっけ焼き御膳 2,600円+税 [2,860円税込]

・鰯ほっけ焼き半身 本日のお刺身3種盛、天婦羅 (大海老・いか・野菜三種)、茶碗蒸し、ミニサラダ、小鉢物、御飯、汁物、香の物

焼魚膳



◆ 銀鱈西京焼定食

1,500円+税 [1,650円税込]

・銀鱈西京焼 茶碗蒸し、ミニサラダ、小鉢物、御飯、汁物、香の物



◆ さば西京焼定食

1,100円+税 [1,210円税込]

・さば西京焼 茶碗蒸し、ミニサラダ、小鉢物、御飯、汁物、香の物



◆ 鰯ほっけ焼き定食

1,300円+税 [1,430円税込]

・鰯ほっけ焼き半身 茶碗蒸し、ミニサラダ、小鉢物、御飯、汁物、香の物

天井蕎麦  
おにぎり

ボリューム自慢の  
天井三種



◆旬花天井……………1,780円+税 [1,958円税込]

・大海老三本、いか、白身魚、野菜三種、  
温卵、海苔の天井、茶碗蒸し、小鉢物、  
ミニサラダ、汁物、香の物



◆海老天井……………1,580円+税 [1,738円税込]

・大海老三本、いか、野菜三種、海苔の天井、  
茶碗蒸し、小鉢物、ミニサラダ、汁物、香の物



◆いか天井…1,280円+税 [1,408円税込]

いか五貫、野菜三種の天井、温卵、海苔の天井、  
茶碗蒸し、小鉢物、ミニサラダ、汁物、香の物



◆天ざる御膳…1,580円+税 [1,738円税込]

・更科蕎麦、天婦羅(大海老二本、いか二貫、  
野菜三種、海苔)小御飯、茶碗蒸し、小鉢物、  
ミニサラダ、汁物、香の物



各御膳、定食と一緒にいかがですか

◆更科蕎麦……………  
450円+税 [495円税込]



◆海老天かしわ蕎麦……………  
800円+税 [880円税込]



◆岩海苔おにぎり

・梅 250円+税 [275円税込]  
・明太子 280円+税 [308円税込]  
・紅鮭はらす 280円+税 [308円税込]  
・いくら 350円+税 [385円税込]



◆茶碗蒸し  
300円+税 [330円税込]



デザート

函館富士冷蔵さんの手作りアイスクリーム  
◆抹茶アイスクリーム… 350円+税 [385円税込]  
◆バニラアイスクリーム… 350円+税 [385円税込]  
◆はちみつアイスクリーム 350円+税 [385円税込]  
◆いちごアイスクリーム… 350円+税 [385円税込]  
◆オレンジシャーベット… 350円+税 [385円税込]





◆北海道産黒毛和牛石焼膳 2,800円+税 3,080円税込

・霜降りもも肉 100g、茶碗蒸し、ミニサラダ、小鉢物、御飯、汁物、香の物、ミニ抹茶アイスクリーム

## 肉料理



石焼で熱々をお好みの焼加減で

◆北海道産黒毛和牛石焼

霜降りもも肉 100g…

2,200円+税 2,420円税込



◆ひこま豚生姜焼膳 1,400円+税 1,540円税込

・豚バラ肉 120g、温卵、茶碗蒸し、ミニサラダ、小鉢物、御飯、汁物、香の物



ビールにも食事にも相性抜群

◆ひこま豚生姜焼

温卵添え…… 800円+税 880円税込



自慢のかつ鍋に温卵を落としました

◆ひこま豚かつ鍋

900円+税 990円税込



◆ひこま豚かつ鍋セット…… 1,500円+税

・かつ鍋陶板、茶碗蒸し、ミニサラダ、小鉢物、御飯、汁物、香の物

1,650円税込

# 地場の炭で厳選食材を炙る!

地元駒ヶ岳の麓で焼き上げた「駒ヶ岳木炭」で旨味を最大限に引き出します。

## 一品料理

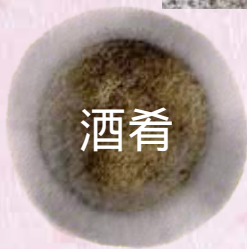


脂の乗ったホクホクの身は  
縞ほっけならではの味わい!

◆ 縞ほっけ一夜干し(半身)  
800円+税 [880円税込]



◆ 紅鮭ハラス焼  
780円+税 [858円税込]



## 酒肴



根強い人気の高級白身!

◆ 銀鱈西京焼(自家製味噌漬)  
880円+税 [968円税込]



脂乗り抜群!

◆ さば西京焼(自家製味噌漬半身)  
600円+税 [660円税込]



◆ すゝめいか一夜干し  
(特大半尾または中型一尾)  
1,100円+税 [1,210円税込]



若鶏もも肉一枚使用

◆ 若鶏炙り(柚子胡椒添え)  
780円+税 [858円税込]



◆ ひこま豚肩ロース串焼  
(100g) 780円+税 [858円税込]

・ひこま豚〜駒ヶ岳山麓の大自然森町で育つ「SPF ひこま豚」は、きめ細かく柔かな肉質で甘い脂身が特徴です。



足一本豪快に召し上がれ!

◆ 本たらばがに炙り 3,800円+税 [4,180円税込]



好評メニュー!

◆ 活鮎陶板焼 1,800円+税 [1,980円税込]

\*炭火焼は少しお時間を頂戴致します。 \*昼の部はオープン焼きとさせていただきます。



函館牛乳で練りあげたホワイトソースにチーズをたっぷり混ぜ込みました。

◆ **ずわいがにのチーズグラタン**  
980円+税 1,078円税込



ずわいがにたっぷりの自家製コロッケ

◆ **かにクリームコロッケ**  
680円+税 748円税込



特製甘辛正油ダレで絡めました  
自家製のタルタルソースでお召し下さい

◆ **若鶏唐揚(揚げ浸し)**  
780円+税 858円税込



◆ **いかげそサクサク揚**  
580円+税 638円税込



一品料理

2名様位でどうぞ!

◆ **天婦羅盛合せ**  
大海老二本、いか二貫、  
白身魚二貫、野菜三種、海苔  
1,200円+税 1,320円税込



噛むほどに旨味が広がります

◆ **たこ唐揚**  
580円+税 638円税込



自家製タルタル添え

◆ **大海老和風衣フライ  
(かつお節風味)**  
780円+税 858円税込



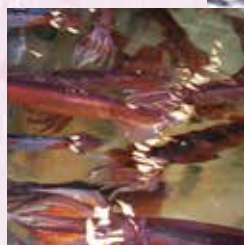
品質の良い赤肉を使用

◆ **ミンクくじら竜田揚**  
980円+税 1,078円税込



◆ **ポテトフライ**  
580円+税 638円税込

## 活いか 刺身盛合せ



### ■ 6月～12月するめいか

生姜と大根卸を薬味に函館流もよし、  
肝を醤油にとかして食す肝醤油も格別です

### ■ 1月～5月やりいか

身が薄めで透明感と甘みが強いのが特徴、  
地元函館ではするめいかを凌ぐ人気です

### ◆ 旬の活いか

価格は本日の献立表をご覧くださいませ。



旬の素材を6～7種盛合せ、人気の一皿です。

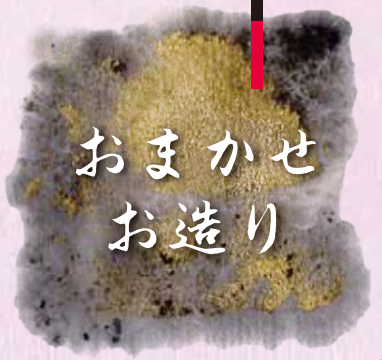
### ◆ 季節のおまかせ刺身盛合せ

(3～4名様向け) 4,500円+税 4,950円税込

◎写真はイメージです



◆ 本日のお造り銘々五種盛…1,580円+税 [1,738円税込]



その日や旬によって変わる  
旬花自慢のお刺身品揃え



◆ 本日のお造り銘々七種盛…2,200円+税 [2,420円税込]

店主自ら毎朝魚市場へ足を運び、自分の目で  
確認し納得できたものだけを仕入れる  
”本日のお造り銘々盛り“



◎写真はイメージです

# 一品料理

# 酒肴



焼き立てを熱々の石焼でご提供します。

◆ 熱々のだし巻玉子 …… 580円 + 税 638円税込

明太子をミディアムレア状態で!

◆ 明太子のだし巻玉子 …… 680円 + 税 748円税込

人気のだし巻です!

◆ 海老マヨチーズだし巻 680円 + 税 748円税込



ひとつひとつ丁寧に仕込みました

◆ ずわいがにたっぷりしゅうまい

…………… 780円 + 税 858円税込



女性に人気の一品です

◆ 長茄子田楽 680円 + 税 748円税込



茹でたての熱々を振塩でご提供

◆ 北海道産枝豆

…………… 430円 + 税 473円税込



味噌漬けにしたクリームチーズにレーズンを組合せた自家製の味

◆ レーズンチーズ 580円 + 税 638円税込



チーフお気に入りの乾きもの!

◆ 鮭とばチップ

…………… 780円 + 税 858円税込



酒肴に最適の小鉢

◆ 味噌身欠にしん

…………… 580円 + 税 638円税込



軽く茶ぶりをして食べやすく仕上げました

◆ 地物なまこ酢

980円 + 税 1,078円税込



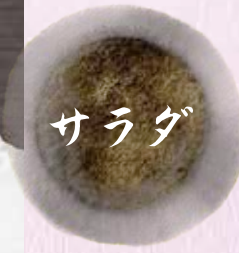
地物ならではのシャキシャキの食感です

◆ もずく酢 …… 580円 + 税 638円税込

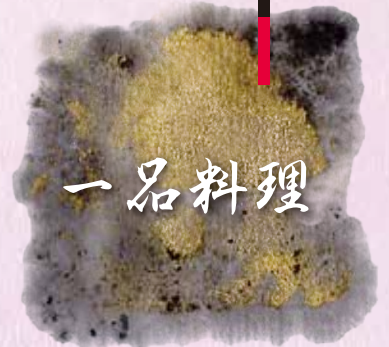


海老マヨ、とびっこ、かに、カリカリじゃこの人気サラダ

◆旬花サラダ…980円+税 [1,078円税込]



サラダ



一品料理

ドレッシングは  
4種類より  
お選び頂けます

- ナッツクリーム
- シーザードレッシング
- イタリアン
- 香味和風〈ノンオイル〉



ずわいがにのほぐし身をたっぷり使用

◆かにサラダ……………980円+税 [1,078円税込]



塩味の利いた味わい深い生ベーコンに温卵をトッピング

◆ひこま豚の生ベーコンサラダ

780円+税 [858円税込]



いかの町ならではの究極珍味!

◆いか沖漬けルイベ 780円+税 [858円税込]



噛むほどに旨味が広がります。

◆“噴火湾産”特選たこ頭カルパッチョ

580円+税 [638円税込]



新漬、大根べったら漬、胡瓜浅漬のトリオ

◆お新香三種盛合せ

……………480円+税 [528円税込]



ご注文を受けてから手掛ける超浅漬です

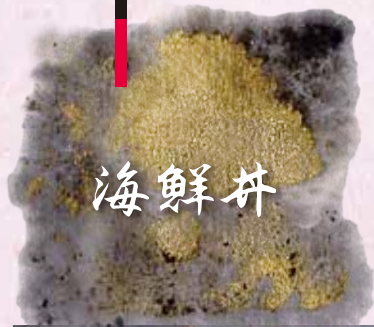
◆きゅうりの塩昆布和え

……………480円+税 [528円税込]



糸がつおをたっぷり添えました

◆きゅうりの一本漬480円+税 [528円税込]



# 海鮮丼

井で豪快に類張れば  
刺身とは一味違う  
味の競演に出会うはず。



いずれ劣らぬ主役級海鮮素材を盛り込んだ当店自慢の丼

◆旬花丼 - shunkadon - ..... 3,000円+税  
(生うに、本いくら、サーモン、いか、かに、帆立、北寄) 3,300円税込



北海道名物の貝類三種の旨味を食べ比べ

◆貝三種丼 - kaisanshodon - 1,800円+税  
(帆立、北寄、青つぶ、本いくら) 1,980円税込



帆立の甘みと濃厚な鮭とろ、本いくらハーモニー  
◆帆立鮭とろ丼  
- hotate shaketoron - 1,600円+税  
(帆立、鮭とろ、本いくら) 1,760円税込



北海道の味覚の王道「鮭」を味わい尽くす丼  
◆サーモン鮭とろ丼  
- salmon shaketoron - 1,600円+税  
(サーモン、鮭とろ、本いくら) 1,760円税込



函館の漁育ちにはお馴染みの食材を  
これでもかとのつけ盛り  
◆いか刺・帆立・北寄丼  
- ikasashi hotate hokkidon -  
(いか、帆立、北寄、本いくら)  
1,700円+税 1,870円税込



海老天をアクセントに海鮮トリオが脇をかためる「味わい深い」オリジナル丼  
◆あじわい海鮮丼 - ajiwai kaisenndon -  
(海老天、季節のいか刺、本いくら、かに) ..... 1,600円+税  
1,760円税込



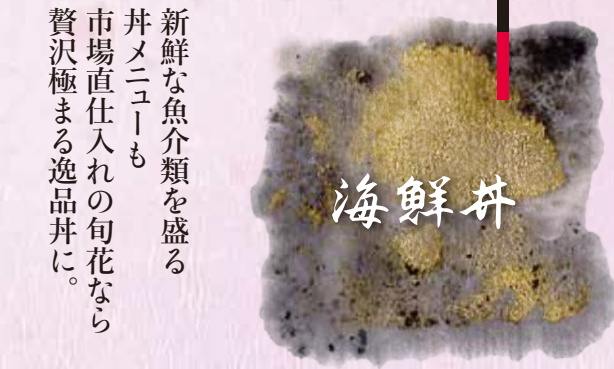
豪華な見た目と海鮮の旨味が奏でるハーモニーが楽しめる一杯です  
◆ばら飯丼 寿司酢添え - barameshidon -  
(まぐろ、サーモン、季節の白身魚、帆立、本いくら)  
1,600円+税 1,760円税込

※お料理内容は食材入荷状況に応じて一部変更となる場合がございます。





大ぶりの活あわびまるごと一個を濃厚な味わいの本イクラとともに味わい尽くす  
**◆活あわび・いくら丼 - katsuawabi ikuradon -**  
 (活あわび 80g 1個、本いくら 30g) **2,800円+税** 3,080円税込  
 (あわびはカットしてご提供します)



新鮮な魚介類を盛る  
 丼メニューも  
 市場直仕入れの旬花なら  
 贅沢極まる逸品丼に。

## 海鮮丼



大粒な魚卵の濃厚な味わいで北海道を代表する名産丼  
**◆いくら丼 - ikuradon -**  
 (本いくら 70g 使用) **2,100円+税** 2,310円税込



深く濃厚な味わいのコンビネーションが絶品  
**◆生うにいくら丼 - nama uni ikuradon -**  
 (生うに 30g、本いくら 30g 使用)  
 ..... **2,300円+税** 2,530円税込



濃厚な魚卵コンビに嗜むほどに旨さしみだすイカ刺しをプラス  
**◆生うにいか刺いくら丼**  
**- namauni ikasashi ikuradon -**  
 (生うに、季節のいか刺、本いくら)  
**1,980円+税** 2,178円税込



磯の香りと甘くなめらかな舌触りは生うにでしか楽しめません  
**◆生うに丼 - nama unidon -**  
 (生うに 60g 使用) ..... **2,900円+税** 3,190円税込



いずれの丼物もお膳として味わいたい方へ  
**◆天茶セット - tencha set -**  
 (天婦羅盛り合せ、茶碗蒸し、サラダ、小鉢)  
 ..... **500円+税** 550円税込

❖お料理内容は食材入荷状況に応じて一部変更となる場合がございます。

市場仕込みの旬の味覚をご堪能あれ

一品料理御献立



[営業時間]

昼の部 11:00~15:30 (L.O15:00)

夜の部 17:00~21:30 (L.O20:30)

※夜の部での個室利用は席料をかね  
お通し 400円+税 [440円税込]を頂戴いたします。