

北海道を代表する
海の幸を思いきり頬張る
贅沢なひとときを



● いかソーメン

いかの一枚の身を2～5枚に捌いてから細かくカットした、まるで本当のソーメンのような極細いかソーメン。そうめんのようにすすって食べると、ツルツルとした喉越しで、新鮮なイカの独特な甘味と風味を味わえます。

1,100円

馬子とやすべ食堂 [どんぶり横丁市場]

TEL 0138-26-4404 営 6:00～15:00
休 水曜



● カニ販売店のかに弁!

厳選されたズワイガニの身を100%使用した贅沢なお弁当。店主こだわりの独自の味付けをした、ふわっとした食感のカニの身、干ししいたけなどがたっぷりとご飯にのり、風味豊かなカニの旨みを存分に味わえます。

1個
1,100円

はこだて浪漫館

TEL 0138-26-4707 営 6:00～13:00
休 無休





● たらばかに太足丼

大振りなタラバガニの身がぎっしりとつまった足を豪快に盛りつけられた丼。熟練の職人が厳選した、もちもちとした歯ごたえでほんのり甘い、新鮮な蟹の身をたっぷり味わえる、食べごたえ十分な人気メニューです。

4,180円

山三道下商店 [どんぶり横丁市場]

TEL 0138-22-6086 営 6:00～21:00
休 不定休



● 活いか踊り丼

店内の生け簀に泳ぐ、函館近海でとれた活イカを丸ごと一杯使用した創業以来の人気メニュー。透き通った身のコリコリとした食感の新鮮なイカと自家製いくらがたっぷりのった丼です。季節によりイカの種類が異なります。

2,080円

一花亭たびじ [どんぶり横丁市場]

TEL 0138-27-6171 営 6:00～14:00
休 無休



● 選べる海鮮五色丼

北海道を代表する厳選食材10種類からお好きな食材5種類を選べる海鮮五色丼。とれたての生うに、甘みたっぷりのホタテや甘エビ、サーモン、かにほぐし、自家製のいくら醤油漬などを味わえる贅沢な海鮮丼です。

1,540円
ウニ入り
1,980円

すずや食堂

TEL 0138-23-0461 営 6:00～14:00
休 無休



● イカ山夜景丼SP (スペシャル)

イカと大根おろしを混ぜて函館山に見立て、ウニ、イクラ、カニ、ホタテの4種類の食材をたっぷりのせ、美しい夜景を再現した函館ならではの海鮮丼。函館近海でとれた活きのいい厳選素材をたっぷり楽しめます。

2,680円

鮭処はこだて [どんぶり横丁市場]

TEL 0138-22-5333 営 7:00～15:00
休 木曜

