



Salad サラダ



- うみからサラダ

600

彩の綺麗な野菜を集めてサラダにしました。うみから食堂のオリジナルのドレッシングでお楽しみください。
- 高浜トマトとバジルのサラダ

500

高浜産のフルーツトマトをオリブオイルで和えました。

Appetizer 前菜



- 若狭育ちの新鮮真鯛のカルパッチョ

1,200

新鮮な若狭湾の真鯛だけを使用したカルパッチョ。オリーブオイルとレモンでさっぱりと味付け、素材の風味を生かしています。
- 若狭の地ダコとジャガイモのガリシア風

600

鮮度抜群のタコとジャガイモを、地元産のへしこで炒めたガリシア風。タコのしっかりとした食感が美味しいアクセントです。
- スペイン産生ハム ハモンセラーノ

600
- へしこポテトサラダ

450
- チーズ2種とドライフルーツ

680
- ガーリックペッパー枝豆

350
- バケット

280

Fried Dish 揚げもの

- うみからフィッシュ&チップス

600

淡泊なマヒマヒ（しいら）をさっと揚げた軽いテイストのフリッター。カリッとポテトとご一緒にどうぞ。
- うみカラ（トビウオの唐揚げ）

550

しょうゆ糍に漬け込んだ、味わい深いお魚の唐揚げです。
- うみから特製ソースととカツ

500

福井のソウルフード、ソースカツをアレンジした、お魚カツ。
- うみから特製ととコロッケ

400

味噌味をつけた魚のすり身を混ぜたこだわりのコロッケ。
- フライドポテト

350



このマークがある商品は、7大アレルギー成分が含まれています。



このマークがある商品は、7大アレルギー成分が含まれています。

Main Dish / Fish お魚の料理

若狭特選地魚のアクアパッツァ (2人前)

1,800

ムール貝、あさりなど魚介をふんだんに使用したアクアパッツァ。新鮮な季節の魚ならではの味わい深い美味しさが自慢です。

この写真は商品イメージです。季節によって魚介の種類は変更となります。詳しくは、スタッフまでお問い合わせください。



季節によって魚種は変わります。

若狭地魚のあおさバターステーキ

1,000

香ばしく焼いた高浜の地魚を、あおさバターで風味付け。フレッシュな魚の美味しさと磯の香りをお楽しみください。



ノルウェー産のサバを使用しています。

へしこだしの吟醸トロサバ焼

1,100

独自製法のへしこ出汁にサバをつけこみ、じっくり焼き上げました。しっとり、やわらかで、出汁の旨味をしっかり味わえます。



このマークがある商品は、7大アレルギー成分が含まれています。

Main Dish / Meat お肉の料理

グリルハンバーグ



950

ふっくらジューシーなハンバーグは、オリジナルソースでどうぞ。

牛肉のグリル タリアータ風

2,100

やわらかく焼き上げた薄切りステーキ。お肉本来の味をお楽しみください

若鶏の糀漬け唐揚げ

500

玉ねぎ味の糀に漬け込んだ、ソフトでジューシーな唐揚げ。お子様にも人気です。



グリルハンバーグ

Pasta パスタ

若狭地ダコのアラビアータ

1,000

歯ごたえのあるタコとピリ辛トマトソース。大人志向のパスタです。



はもと加工場 自家製へしこのパスタ

1,000

へしこフレークとさばフレークを使用。バター風味が魅力のパスタ。



思い出ナポリタン

800

地元産フルーツトマトの甘みを生かした、創作トマトソースがたっぷり。



若狭地ダコのアラビアータ

Pizza ピッツァ

はもと加工場 自家製へしこのピザ

1,100

細かく刻んだへしこを散らした若狭テイストのピザ。自家製トマトソース、たっぷりのチーズ、スライス玉ねぎをのせて、マイルドに仕上げました。



高浜トマトのマルゲリータ

900

自家製トマトソースに、モッツァレラチーズと地元産フルーツトマトがたっぷり。大満足まちがいなしの濃厚ジューシーなマルゲリータです。



はもと加工場 自家製へしこのピザ

Paella パエリア

※お米は福井県産のものを使用しています。

うみから特製魚介パエリア（2人前）



2,500

高浜の海で揚った魚とたっぷりの魚介。海の幸を贅沢に楽しめるパエリアは、2人前でご用意します。シェアしてお召し上がりください。

この写真は商品イメージです。季節によって魚介の種類は変更となります。詳しくは、スタッフまでお問い合わせください。

Kids Plate お子さま料理

※お米は福井県産のものを使用しています。



お子様 フィッシュフライプレート 700

骨を取り除き、食べやすく仕上げた魚のフライです。



お子様 ハンバーグプレート 800

柔らかいハンバーグとケチャップライスの王道コンビ。



このマークがある商品は、7大アレルギー成分が含まれています。

Dessert デザート

季節のフルーツパフェ 800

旬のフルーツを贅沢にトッピングしたパフェです。

プリン・ア・ラ・モード 600

卵の風味が生きた、しっかり食感の手作りプリン。

内浦レモントルト 600

地元・内浦地区で育ったレモンをたっぷり使用し、さわやかなタルトに仕上げました。

バスク風チーズケーキ 600

濃厚でありながら、後味はさっぱり。滑らかな口当たりのチーズケーキです。



季節のフルーツパフェ



プリン・ア・ラ・モード



内浦レモントルト



バスク風チーズケーキ

Soft cream ソフトクリーム

青葉山の杜仲茶ソフトクリーム 500

青葉山の麓で育った杜仲茶の風味豊かなソフトです。

名物へしこソフトクリーム 500

へしこの糠を使ったパウダーとクッキーがミルクの味と絡まり、後引く美味しさに。

杜仲茶ソフトクリーム 350

ミルクソフトクリーム 350

ミックスソフトクリーム 350

※コーンかカップをお選び下さい。



青葉山の杜仲茶ソフトクリーム



名物へしこソフトクリーム



ミックスソフトクリーム



このマークがある商品は、7大アレルギー成分が含まれています。

Soft drink ソフトドリンク

Coffee & Tea

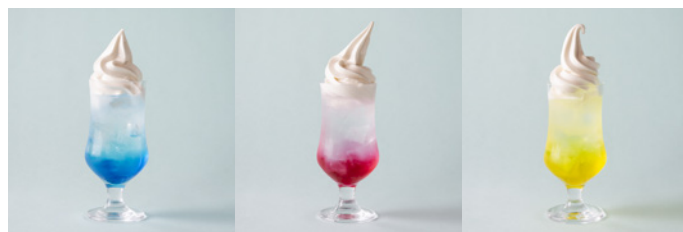
ホットコーヒー	350
アイスコーヒー	350
ホットティー	350
アイ스티ー	350
杜仲茶	300
若狭富士ハーブティー	450
ブルーハーブティー	450

Juice

オレンジジュース	350
リンゴジュース	350
コーラ	350
ジンジャーエール	350
レモンスカッシュ	350
烏龍茶	350

Soft cream soda

ブルービーチソフトクリームソーダ	550
いちごソフトクリームソーダ	550
レモンソフトクリームソーダ	550



Craft drink

クラフトコーラ	500
クラフトジンジャーエール	500
クラフトレモネード	500
クラフトいちごみるく	500

Alcoholic drink アルコールドリンク

Beer

ハートランド (生)	580
一番搾り 中瓶	700
ブルービーチビール (杜仲茶)	880
ブルービーチビール (トマト)	880
ノンアルコールビール	400

※自動車やバイクをご利用のお客様は、飲酒をお控え下さい。



ブルービーチビール (杜仲茶)



フレッシュレモンサワー

Wine

スパークリングワイン	グラス	600
	ボトル	3,000
白ワイン	グラス	500
	ボトル	
	プルポ アスール	2,500
	ペッシェビーノ	3,000
赤ワイン	グラス	500
	ボトル	
	プルポ アスール	2,500
	ペッシェビーノ	3,000

High ball

ハイボール	450
レモンハイボール	450

Chuhai

フレッシュレモンサワー	550
高浜トマトサワー	550
ウーロンハイ	450

Japanese Sake

わかさ (300ml)	900
梵 (一合)	600
黒龍 (一合)	700

Shochu

黒霧島 (ロック、水割り)	500
いいちこ (ロック、水割り)	500
あらごし梅酒 (ロック、水割り)	600