

はっしろでは、烏賊の事を知りつくした新生丸 浜中さんと専属契約をし
毎日新鮮で良質な烏賊を仕入れています。また、仕入後も烏賊たちに負担をかけないよう、
さばくまでは、素手で触らない等の細心の注意を払っています。

烏賊 今更

6,040円

（奉仕料・消費税込）
お品書き

小鉢
サラダ
造り
いか活造り
茶碗蒸し
焼物
煮物
いかしゅうまい
げそのにぎり
止め椀
香の物
フルーツ

小鉢
サラダ
いか活造り
茶碗蒸し
焼物
煮物
いかしゅうまい
いか井
止め椀
香の物
フルーツ

お品書き

4,830円

（奉仕料・消費税込）



生きたままの烏賊をお出しますので、
新鮮さをあらわす透明度は抜群です。

海辺の料理旅館 はっしろ

TEL 093-283-0001

はっしろで検索！！