

SAKANABAR

サカナバル



seasonal menu



雲丹とピュアホワイトのババロア
sea urchin & cone bavarois ¥ 680
みずみずしい甘味のホワイトコーンを丁寧に裏漉しなめらかなババロアに。雲丹がさらに甘味を引き立たせます。

ハラペーニョをのせた一本松の生牡蠣
rawoyster with jalapeno pepper ¥ 480 (1p)
ハラペーニョの辛みと酸味をクリーミーな生牡蠣が包み込み絶妙な味わいをみせます。

活メ真あじの洋風ナメロウ
minced horse mackerel with dry tomato ¥ 680
新鮮な鰯を松の実やセミドライトマトとたたいてイタリアンなナメロウに。

初鯉のカルパッチョ
bonito carpaccio ¥ 950
ホワイトセロリやミョウガと生姜のドレッシングにニンニクのピューレを添えて。

賀茂ナスとマグロ田楽のオムレツ
eggplant & miso, tuna omelette ¥ 700
ソテーした賀茂ナスとマグロで作るみそ田楽をタジン鍋でオムレツに。

塩さばのタンドリー
tandoori salt mackerel ¥ 780
脂ののった大型の釧路のサバをマリネし焼き上げました。特製スパイスの奥深い味わいはパクチーとも好相性。

函館産穴子の土鍋ご飯
boiled rice & ell using earthenware pot ¥ 1,800
函館の肉厚な穴子を蒲焼に。ご飯には爽やかに香る実山椒を混ぜて。

specialite

サカナバルのブイヤベース
bouillabaisse ¥ 1,800
その日に獲れた旬の食材をたっぷり使って作ります。内容はスタッフまで。

残ったスープでメのリゾット
after using the soup, soup stock risotto ¥ 500 (1人前)



mainFish

真鯛のグリル イカ墨ソースと桃のピューレ
grilled red snapper squid ink & peach sauce ￥ 1,300

一晩寝かせ旨味たっぷりの真鯛をじっくり焼き上げふっくらと仕上げました。

緑の野菜を添えた鮎のコンフィ
sweet fish confit ￥ 1,000

頭も骨も丸ごとおいしく食べられます。四川きゅうりやクレソンと早摘みのフレッシュなオリーブオイルをかけて。

ぶりのスパイシー照り焼き
grilled spicy TERIYAKI flavored yellowtail ￥ 1,200

栄養価の高い香川産のぶりを四川スパイスをきかせた照り焼きソースで焼き上げます。

オマール海老のグリル
grilled lobster ￥ 1,680

遠火でじっくり焼き上げます。甘味を引き立てる濃厚なろみクリームソースで。

オマールの殻で出汁をとったメのリゾット
after using the shell, soup stock risotto ￥ 500 (1人前)

with sidedish

季節野菜のマッシュポテト
mashed potatoes broad beans ￥ 400

旬のそら豆をなめらかなマッシュポテトに。

4種ビーンズのピクルス
pickled beans ￥ 400

アニスをきかせたクセになるピクルス。

オーガニック野菜のソテー
glazed carrots ￥ 400

あやめ蕪をグラッセ風に仕上げ、サワークリームソースとイカ墨のクランブルを添えて。

coldFish & vegi

オーガニックなキャロットラペ
grated carrots ￥ 450

レーズンとマスタードをアクセントにした無農薬人参のサラダ。

お寿司屋さんのポテトサラダ
potatosalad with wasabi ginger pickled in sweetvinegar ￥ 550

キタアカリのなめらかなポテトサラダにわさびとガリ、トピコもたっぷりのせました。

練りうにとスパイシー半熟タマゴ
sea urchin paste & spicy boiled egg ￥ 550

特製スパイスオイルに漬けこんだ半熟タマゴを濃厚な練りうにペーストと混ぜて。

セルバチコのグリーンサラダ
rucola selvatica salad ￥ 680

自家製バルサミコドレッシングを和えた、スライスマッシュルームとカラスミもたっぷりかけて。

金のモッツアレラのカプレーゼ
caprese ￥ 750

新食感のモッツアレラ、甘くてジューシーな賢治トマトとアイスプラントを添えました。

しらすのバーニャカウダ

bagna cauda

国産にんにくを豆乳で煮込み、炒ったしらすでアクセントをつけた特製バーニャソース。

¥ 880

トレビスのソテーと真鯛のカルパッチョ

sautéed trevis & red snapper carpaccio

ソテーして旨味を引き出したトレビスと熟成真鯛を爽やかな柑橘系のソースで。

¥ 900

hotFish & vegi

高橋農園のカラフルフライポ

chips with sage & butter

シャドークウィン、ピルカ、ノーザンピーなどの彩り豊かなじゃがいもをセージがやさしく香るフライドポテトに。

¥ 650

函館産スルメイカのセウタ

ovenbaked squid & vegetable with swuidliver

イカを肝でソテーして、トマトソースで煮込みピーマンとナスと一緒にチーズオープン焼きに。

¥ 850

ムール貝のワイン蒸し

mussels steamed in wine

身はふっくらと、濃厚なスープに仕上がります。

¥ 880

自家製フォカッチャ

homemade bread

毎日店で焼きたて。どの料理とも相性抜群の美味しいフォカッチャです。

¥ 350

pasta & risotto



オープン焼きトマトのアマトリチャーナ

amatriciana

岩手産の賢治トマトをオープン焼きにして作る濃厚トマトソースをブカチーニの Pasta で。

¥ 1,000

ズワイガニのペペロンチーノ

peperoncino of snow crab

かに味噌もたっぷり使用し濃厚なペペロンチーノに。爽やかに香る大葉を刻んでアクセントに。

¥ 1,200

安比舞茸のクリームリゾット

cream risotto with maitake mushroom

安比舞茸は幻といわれる天然物に匹敵する美味しさ。香りも歯ごたえも一級品です。

¥ 1,100



sweets

ガトー エピス

gateau aux epices

シナモンやナツメグ等のスパイス香る焼き菓子みたいなスイーツ。生クリームと合わせて。

¥ 500

キャラメルチョコレートのムース

caramel chocolate mousse

キャラメルをきかせたビターなチョコレートムース。軽い舌触りで絶妙な濃厚さ。

¥ 500

ラムレーズンのジェラート

rum raisin ice cream

ラムに漬けこんだレーズン。大人味のデザートです。

¥ 350