

A

人気のメニュー

Popularity / 人気

魚まさ UOMASA

MENU / 菜单



1 常夜鍋

¥1,100

Popularity  
人気

Special Nabe (cooking in a pot). Tofu, spinach, pork.  
美味。名产火锅料理。特制的豆腐，黑猪肉，菠菜。  
人気。名物鍋料理。特製の豆腐、ほうれん草、黒豚。



2 自家製ほっけ焼き

¥1,800  
~  
¥2,500

Popularity  
人気

Specialty  
特産

Homemade Hokke (Atka mackerel) dried overnight. Burnt fish skin is also delicious. / 人気。自家制鯉鱼干，皮也非常美味  
人気。自家製の一夜干し。皮も美味。



3 北海道黒豚の餃子

¥450  
3 piece

Popularity  
人気

Dumplings made by high class pork which grown up eating Danshaku potato. / 人気。吃北海道男爵土豆长大的高级黑猪肉饺子  
人気。北海道の男爵いもで育った高級黒豚の餃子



4 きのこのチーズ焼

¥700

Popularity  
人気

Baked mushrooms with special cheese made by the milk company  
美味。使用牛奶厂家特制的芝士。  
美味。牛乳メーカー特製のチーズ入りきのこ料理。



5 辛みそ味のイカ焼き

¥650

Popularity  
人気

Specialty  
特産

Grilled squid with miso and green chilli. / 美味。味噌烧乌贼。  
美味。青南蛮入り味噌のイカ焼き。



6 ローストビーフサラダ

¥850

Popularity  
人気

Salad with roasted beef made by Hokkaido Wagyu  
絶品。小国牧场的黒毛和牛肉  
絶品。あの小国牧場の黒毛和牛使用。

# A

人気のメニュー

## Popularity / 人気

魚まさ UOMASA

## MENU / 菜单

### 7 長芋の美味揚げ

¥450



Popularity  
人気

Fried Chinese yam with soy source and sugar  
絶品，体验山药不一样的口感  
絶品。長芋の絶妙な食感に感動。

### 8 北海道のいかめし

¥580



Popularity  
人気

'Ikameshi' (boiled squid stuffed with steamed glutinous rice)  
絶品。北海道最高級の乌贼饭  
人気。自家製の一夜干し。皮も美味。

# B

店長のおすすめ

## Recommendation / 推荐

魚まさ UOMASA

## MENU / 菜单

### 1 活イカの刺し身

¥2,000  
~  
¥2,500



Popularity  
人気

Show you the live squid and cut to Sashimi immediately. It's so delicious!  
推荐，可以欣赏到师傅如何料理活乌贼，以及品尝最高的鲜度料理  
オススメ。活きたイカを見せ、素早くカット。最高の食感。

### 2 最高級刺し身盛り

¥2,500



Popularity  
人気

We will dish up the sashimi, that is today's best fish  
中推荐。每日的最新鲜的鱼生拼盘  
オススメ。今日の最高の刺し身を盛りつけます。



**B**

店長のおすすめ

Recommendation / 推荐

魚まさ UOMASA  
MENU / 菜单

**3** 特製ニラと牡蠣の陶板焼き

¥700



Hot dish of Oyster and chinese chive simmer with egg  
推荐。蛤蜊用日本酒精心酿造  
オススメ。熱々の牡蠣とニラが旨い！

**4** 帆立焼き

¥630



Scallop from Funka Bay, grilled with soy sauce  
推荐。噴火湾産の扇贝酱油烧  
オススメ。噴火湾産のホタテの醤油焼き。

**5** アサリの酒蒸し

¥580



Sake-Steamed-Clams / 推荐。蛤蜊用日本酒精心酿造  
オススメ。アサリ貝を日本酒と出汁で煮ます。

**6** 鮭ジャーキー

¥1,000



Also for the souvenir. Handmade salmon jerky of the very  
best quality . / 美味。最高級土産。手工三文魚  
美味。お土産。最高級品の手作り鮭ジャーキー (トバ)

**7** 特製つくね

¥580



Homemade chicken meatball / 絶品。鶏肉串  
絶品。鶏肉を使ったハンバーグタイプの串もの。

**8** 揚げ出し豆腐

¥480



Deep-fried tofu with simple dashi-based sauce  
美味。名産豆腐轻轻过油，蘸特制汤料  
美味。有名豆腐を油で軽く揚げて特製つゆで食べます。

# B

店長のおすすめ

## Recommendation / 推荐

## 魚まさ UOMASA MENU / 菜单

### 9 なすの鶏味噌田楽

¥580  
2 piece



Popularity  
人気

Our special miso sauce with minced chicken is topping on a fried eggplant / 美味。特质鸡味酱料浇炸茄子

美味。特製の鳥味噌を揚げたなすにかけました。

### 10 地物皮付きポテトフライ

¥380



Popularity  
人気

Fried potato with skin. / 絶品。皮也可以吃

絶品。皮ごと食べます。

### 11 函館風焼きじゃが

¥420  
3 piece



Popularity  
人気

Potato with Butter and Shiokara (salt-cured squid). This is Hakodate style. / 美味。北海道黄油椒盐土豆

美味。北海道のバターと塩辛で食べます

### 12 枝豆

¥320



Boiled green soybeans / 美味。日本第一の大粒毛豆

オススメ。日本一大粒の枝豆です。

### 13 トマトのベーコン巻串

¥480  
2 piece



Popularity  
人気

Bacon skewer of tomatoes / 美味。体会小番茄培根串的美味

美味。トマトにベーコンを巻いて焼く旨さ。





コース料理

Course / 套餐

魚まさ UOMASA

MENU / 菜单



### 1 魚まさオススメコース

The course using Hokkaido foods.  
This is recommended.  
毎日更新の北海道鱼类套餐  
本日の北海道の素材を使った魚まさオススメのコース

- ① Appetizer / 前菜 / 前菜
- ② Sashimi (slice low fis) / 刺身 / 刺身
- ③ Live squid / 活乌贼 / 活イカ
- ④ Grilled Dish / 烧烤 / 焼き物
- ⑤ Fried Dish / 油炸 / 揚げ物
- ⑥ Rice / 米饭 / 食事
- ⑦ Dessert / 甜点 / デザート

¥5,000

需要提前1天预约  
日前までに要予約

### 2 新鮮人気コース

The course using fresh foods.  
This is popular.  
毎日更新の北海道人気鱼类套餐  
本日の新鮮素材を使った人気のコース

- ① Appetizer / 前菜 / 前菜
- ② Sashimi (slice low fis) / 刺身 / 上刺身
- ③ Live squid / 活乌贼 / 活イカ
- ④ hair crab / 毛蟹 / 毛ガニ
- ⑤ Grilled Dish / 烧烤 / 焼き物
- ⑥ Fried Dish / 油炸 / 揚げ物
- ⑦ Rice / 米饭 / 食事
- ⑧ Dessert / 甜点 / デザート

¥7,000

需要提前3天预约, 4位起。  
3日前までに要予約、4名様～

### 3 最高級感動コース

The course using highest-class foods  
毎日更新の最高級の北海道鱼类套餐  
本日の最高級の食材を使った感動のコース

- ① Appetizer / 前菜 / 前菜
- ② Sashimi (slice low fis) / 刺身 / 特上刺身
- ③ Live squid / 活乌贼 / 活イカ
- ④ Live hair crab / 活毛蟹 / 活毛ガニ  
(Sashimi or boild or Gllil)
- ⑤ Live king crabs / 活帝王蟹 / 活タラバガニ  
(Sashimi or boild or Gllil)
- ⑥ Grilled Dish / 烧烤 / 焼き物
- ⑦ Fried Dish / 油炸 / 揚げ物
- ⑧ Special Sushi / 特别握寿司 / 特上握り寿司
- ⑨ Dessert / 甜点 / デザート

¥10,000

需要提前3天预约, 每天只限1组, 4位起。  
3日前までに要予約、1日1組、4名様～

# D

## 食事 Meal / 餐

## 魚まさ UOMASA MENU / 菜单

1 ライス

Large size  
¥200  
Small size  
¥150



Rice. Eat in Japanese style / 日本式的米饭  
日本のご飯のスタイルで食べます

2 お茶漬け

¥480



Spicy Ochazuke(rice with green tea) / 夹杂着辣味的茶泡饭  
ピリッと辛いお茶漬けです

3 かに雑炊

¥720



Delicious rice porridge with crab / 蟹肉杂碎饭  
蟹の味が美味しい雑炊

4 いくら丼

¥900



Delicious rice bowl with salmon roe "Ikura" .  
人気美味的鱼子饭  
人気。美味しいいくら丼。

5 三色丼

¥980



Salmon roe, Scallop and Tuna are on the rice in a bowl.  
人気。鱼子、扇贝、金枪鱼鱼生  
人気。いくら、ホタテ、本マグロの三種盛り。

6 鶏そうめん

¥580



Warm noodle with chicken / 鸡肉热面  
鶏肉をつかった暖かい麺料理。



E

ドリンク  
Drink / 饮料

魚まさ UOMASA  
MENU / 菜单

1 日本酒



How about trying warmed sake (Atsukan)?  
北海道当地日本酒烫一壶，来几盅？

北海道や日本の酒を熱燗で飲みませんか？

2 焼酎



How about trying Shochu with hot water?  
烧酒热饮，来几盅？

烧酎をお湯割りで飲んでみませんか？

3 ビール



Hokkaido Beer / 北海道啤酒

北海道のビールです。

4 梅酒



Japanese Umeshu (Plum wine) / 日本梅酒

日本の梅酒です。

5 ワイン



Hakodate Wine. Red/White / 函馆的红酒（红色，白色）

函馆のワインです。赤、白

6 ソフトドリンク



Soft drinks / 果汁

ソフトドリンク