三陸沖 は 知られざる 漁場



く好評につき

◆開催期間 2021 5.1日~6.26日

ご提供コース【3日前まで要予約】

芽生会員店個室で愉しむ 至福のふぐ料理

ふぐ宅配

well ホームページ、または 直接各店へご予約下さい。

5,500円(稅込) • ふぐお手軽コース お一人様

・ 八戸ふぐ福コース 7,700円(稅込) お一人様

・ たら福コース

お一人様 11,000円(税込)

・オリジナルコース

上記以外のオリジナルコースや ランチ提供店もございます。

店舗により提供メニューが異なりますので それぞれのふぐ料理をお楽しみ頂けます。

調理は青森県条例によりふぐ取扱許可を持つ店舗が提供いたします。



八戸芽生会特別企画

8base(八戸都市圏交流プラザ) 東京日比谷OKUROJI

8baseを会場に芽生会会員店舗が八戸圏域食材の 素晴らしさをアピールする期間限定企画



ġ

※写直はイメージです

前鮮地焼て

沖度元きっ の 。な白さ

ふぜら子・ ぐひで・ふ をこはてぐ でっちり でっちり ないがん でっちり この 機会!

くに頃なか

揚

げ

、 だ八価ど さ戸格 、

財主金剛

ぼてじゅう

TEL:0178-43-1961

八戸市鷹匠小路4-3

八戸

TEL:0120-265-055 TEL:0178-22-2426 八戸市鷹匠小路18 金剛ビル4F 八戸市岩泉町7



TEL:0178-45-2812 八戸市鷹匠小路18 金剛ビル1F OJI AJN A

TEL:0178-72-4561 八戸市十三日町27



魚食家 きんき

TEL:0178-44-6787 八戸市鷹匠小路18 金剛ビル3F いとをかし

も 0

TEL:0178-44-4685 八戸市三日町38 花小路ビル2F

裏町しはん

TEL:0178-38-3373 八戸市六日町23-1 Mビル1F

八戸都市圏交流プラザ

東京都千代田区内幸町1丁目7-1 日比谷OKUROJI内

ませれる。 第一次のはな である。 75.7

TEL:017-775-7265 青森市本町五丁目4-20

白樺

TEL:017-777-6411 青森市橋本1-2-5

メニュー内容・店舗情報などは各店舗へお問い合わせください。

催〕 八戸日本料理業 芽生会

援] 八戸商工会議所 (一財)VISIT はちのへ はちのへ中心蔵 well [お問い合せ] 八戸日本料理業 芽生会 事務局 ㈱アイズ内 ☎0178-47-3575

JR新橋駅から徒歩6分 JR有楽町駅から徒歩6分 | 8base | エイトベース 営業時間:11:00~20:00 定 休 日:年末年始 https://8base.jp

青森県八戸市鷹匠小路18 金剛ビル4F **☎**0120-265-055



純和風の趣ある空間で、老舗割烹の職人技と心の こもったおもてなしを。バリアフリーの椅子席もござ いますので、お気軽にお問合せ下さい。

〈昼〉11:30-14:00 〈夜〉17:00-21:00 ランチは個室サービス料5%、夜はサービス料5%頂戴致します。

お手軽 前菜、てっさ、焼河豚、てっちり、雑炊

前菜、てっさ、焼河豚、焼き白子、てっちり、 唐揚、雑炊、季節の果物、ヒレ酒付き

13,200円(稅込)

前菜、焼白子椀、てっさ他2品、焼河豚、 焼白子、ふぐ握り、てっちり、唐揚、 ふぐ出汁ラーメン、ふぐ最中、ヒレ酒付き

宅配 「八戸前沖ふぐ福贅沢セット」 (2~3人前) 13,500円(稅込)

> てっさ(薄造り、みかわ、とうとうみ、てっぴ、 特製ポン酢・薬味付)てっちり(鍋用ふぐ、 野菜、出汁昆布、特製ポン酢付) ふぐ唐、焼きふぐ、各4貫

素材礼讚



青森県八戸市鷹匠小路18 金剛ビル1F ☎0178-45-2812



本格的な和食を気取らず、ゆったりと召し上がって 頂ける和を基調とした隠れ家的な個室。人気のカウ ンター席は料理人の技を間近で見られる醍醐味。 特に天ぷらはおススメです。

〈昼〉11:30-14:00(L.O.13:30)

〈夜〉17:00-22:00(L.O.21:00)

お手軽 先付、てっさ、てっちり、香味揚、雑炊、甘味

先付、ふぐ土瓶蒸し、てっさ、宝楽焼(ふぐ白子)、 ふぐせいろ蒸、唐揚、雑炊、甘味

13,200円(稅込)

前菜、ふぐ土瓶蒸し、てっさとペアリングワイン、 ふぐ福白子と毬姫牛の焼物、ふぐ旬草鍋、 ふぐ唐揚、ふぐ天茶、甘味

宅配 日・月 注文不可

「至福のふぐ福セット」 (約3人前) 10,000円(税込)

てっさ(ふぐ薄造り)とふぐ鍋のセット

単品 (1人前)

てっさ(ふぐ薄造り) 2,600円(税込) とらふぐ唐揚げ 2,000円(税込)

5117





当日 予約可

お友達同士、またはご家族と 個室でとらふぐコースをお気軽にご堪能下さい

〈昼〉11:30-14:30 〈夜〉17:00-23:00

前菜、白子蒸、てっさ、てっちり、 ふぐカツ丼、吸物、果物

前菜、白子蒸、てっさ、てっちり、焼河豚 唐揚、ミニグラタン、雑炊、果物

前菜、てっさ、てっちり、焼河豚、白子焼き 唐揚、たたき、食事、果物

2~3人前より 承ります

「ふぐ福セット」 9,720円_(税込) てっさ、てっちり、ポン酢、薬味

青森県八戸市岩泉町7 ☎0178-22-2426

当日 予約可



八戸、三沢沖で水揚げされた天然のトラフグを コースにてご提供いたします。

〈昼〉11:30-13:30(L.O13:00) 〈夜〉17:00-22:00(L.O21:00)

お部屋のご利用は10%のサービス料を頂戴致します。

前菜、てっさ、てっちり又は酒蒸し、 唐揚げ、雑炊、水菓子

前菜、てっさ、てっちり又は酒蒸し、 焼ふぐ、唐揚げ、雑炊、水菓子

オリジナル

「福々コース」 13,200円(税込) 前菜、てっさ(多め)、白子焼、唐揚げ てっちり又は酒蒸し、雑炊、水菓子

宅配

1人前 3,780円(稅込) てっさ てっちり 1人前 3,240円(税込) 2人前より フグ唐揚 5貫 2,160円(税込) 承ります

ぼてじゅう

青森県八戸市鷹匠小路4-3 ☎0178-43-1961





熟練の板前が手掛ける鮨・懐石料理が自慢の 「ぼてじゅう」。八戸前沖の天然トラふぐの味わいを、 ぜひ一度ご賞味下さいませ。

〈昼〉11:30-14:00 〈夜〉17:00-23:00

鉄刺、ちり和え、ふぐ唐、かわしゃぶ、 ちり鍋、雑炊、デザート

宅配

てっ刺 1人前 4,400円(税込) フグ唐 1人前 3,080円(税込)



魚食家きんき

青森県八戸市鷹匠小路18 金剛ビル3F

☎0178-44-6787





新鮮な魚介と言えば「魚食家きんき」。 魚に合う地酒も多数取り揃えています。

〈夜〉17:00-22:00(L.O.21:00)

お手軽

前菜、てっさ、てっちり、唐揚、食事、水物

ふぐ福

前菜、土瓶蒸し、てっさ、焼河豚、焼き白子、 てっちり、唐揚、雑炊

Ŧ

HER PRIEF

当日 予約可

青森県八戸市三日町38 花小路ビル2F ☎0178-44-4685



八戸沖で水揚げされた天然トラフグを コースにて提供いたします。

〈昼〉12:00-14:30〈夜〉17:00-23:00

お手軽

前菜、てっさ、唐揚、焼ふぐ、茶碗蒸し、 食事、デザート

先附、前菜、てっさ、唐揚、焼ふぐ、 茶碗蒸し、てっちり、雑炊、デザート

たら福

先附、前菜、骨蒸し、てっさ、唐揚、焼ふぐ、 焼白子、茶碗蒸し、てっちり、雑炊、デザート

宅配

(2~3人前) 11,000円(稅込) てっさ、てっちり、特製ポン酢、薬味

芽生会員店個室で愉しむ

3日前まで 要予約

ふぐお手軽コース

お手軽

お一人様 5.500円 (税込)

・八戸ふぐ福コース

ふぐ福

お一人様 7,700円 (税込)

たら福コース

たら福 お一人様 11,000円(税込)

・オリジナルコース

オリジナル

別途、ランチ提供店もございます。 各店のメニューをご覧下さい。

宅配で味わうふぐ宅配

wellホームページまたは 直接各店へご予約ください

裏 l 町 11

青森県八戸市六日町23-1 Mビル1F **☎**0178-38-3373



落ち着いた店内でゆったりと八戸前沖のふぐを ご堪能ください。

〈昼〉12:00-14:30〈夜〉17:30-23:00

先付、前菜、椀物、造り、焼物、揚物 小鍋、食事

青森市

ふぐ・四季料理

青森県青森市橋本1-2-5

☎017-777-6411 この時期、近海で水揚げされる 天然ふぐを個室でゆっくりとご賞味ください。

〈昼〉11:30-14:30〈夜〉17:00-22:00 ※5/9まで21:00閉店

お手軽

鉄皮、煮凍、鉄刺、茶碗蒸し、唐揚、 ちり雑炊、水菓子 鉄皮、煮凍、鉄刺、茶碗蒸し、唐揚、

ふぐ福 たら福

ちり雑炊、水菓子 鉄皮、前菜、鉄刺、焼物、唐揚、 ちり雑炊、水菓子

13,200円 鉄皮、前菜、鉄刺、焼物、焼白子、 唐揚、ちり、雑炊、水菓子

宅配

2人前より 承ります 3日前まで 要予約

「お手軽セット」1人前 5,500円(税込) ヒレ酒用ヒレ、鉄皮、鉄刺、唐揚、鉄ちり 「天然とらふぐセット」1人前 7,500円(RLA) ヒレ酒用ヒレ、鉄皮、鉄刺、唐揚、鉄ちり



青森県青森市本町5丁目4-20 **ດ**017-775-7265

日本有数の食材を生み出す青森。その恵み一つ 一つを奏で「菜のはな流」に仕上げます。

〈夜〉18:00-22:00 ※5/9まで21:00閉店

先付け、前菜、椀物、お造り、 焼き物、揚げ物、小鍋、食事、水菓子



11,000円(税込)

刺身二種類、焼き物、フライ、アラ炊き