

木場店リニューアル記念

木場
新橋
春採

釧路3店舗合同

祝 最高級魚
大盤振る舞い!!

まつりや祭

2/27(水)
~3/3(日)

リニューアルを記念して3店舗結集!
これがまつりやの底力だ!

本まぐろ 一本身

筋が少ない部位だけを
仕入れてきました。
本物の味を感じられるはず。

通常340円+税のところ
一皿 280円+税

サバマグロ 中トロ

味が濃く脂はスッととける!
癖がなく、嫌味もないのが
特徴かな?
ぜひ食べて下さいね。

通常450円+税のところ
一皿 280円+税

オホーツク産 きんき握り

限定50皿

まつりや初登場!!
プリッとした身質、
癖のない優しい甘さ...
売り切れ必至の逸品です。



長崎産 真あじ

通常280円+税のところ
一皿 258円+税

岩内産 ひらめ昆布のせ

通常280円+税のところ
一皿 258円+税

昆布の旨味と風味で
食べいただきたいですね。
醤油はつけずに?
塩こぶが良い塩梅なんですね。

鮭イクラに比べて
小粒ですが、食感、甘み、
共に引けを取りません!

旬ますいかくら
通常258円+税のところ
一皿 195円+税

まつりや仕込み
いかの甘味とうにの風味を一度に味わえる。
どーんとたっぷりで食べてみる?
程よいバランスで食べてみる?

手巻き鮫
通常195円+税のところ
一皿 168円+税

うにいかのつけ盛り
通常195円+税のところ
一皿 168円+税

桜えび 通常195円+税のところ
一皿 168円+税

インカのめざめの
十勝スウート



鮮度にこだわる当店では、ネタを
産地より直送しておりますので
現地が悪天候時やシケなどに入
荷できない場合がございます。



麺の甘みとしょうゆの旨み。
香りよく風味豊かな
鉄火に仕上がりました。

通常195円+税のところ
一皿 195円+税



あさり汁

貝の良いダシができるんです!
まだまだ寒いこの時期は
美味しい汁物で心も体も
ホッとしてませんか?

通常280円+税のところ
一皿 195円+税



えっ!?じゃがいも!??
さつまいもにも負けない
甘みとしつとり感...
インカ半端ないって!!!

通常258円+税のところ
一皿 258円+税

*写真は全てイメージです。