回転寿し
まつりや
MATSURIYA

釧路 十勝 札幌

全8店合同
2018年初イベント

極寒の旨みまつりや〜

1/25[木]〜29[月]

極寒のこの時期、魚さん達は身が締まり、脂がのり旨みが増す。そんな冬ならではの旬の味覚を是非!!

※写真は全てイメージです。

極寒期ならではの 北vs南 旬&限定メニュー場所開催!!

北の横綱

旬

道内産 真だち

店内飲食限定

北海道の冬といえばやっぱりコレ!
濃厚でとってもクリーミー!

お値打ち 一皿 280円(税別)+税
330円+税のところ

北海道家屋

旬

稚内産 真鱈(まだら)の昆布〆(こぶじめ)

昆布〆にすることにより身が締まり、
昆布の旨みが加わり深い味わいに!

お値打ち 一皿 189円(税別)+税
248円+税のところ

旬

道内産 かじか汁

別名「鍋壊し」あまりの美味しさに
箸がどんどん進み、鍋底をつついて
壊してしまうという意味のようです。

お値打ち 一皿 189円(税別)+税
248円+税のところ

南の横綱

旬

鹿児島産 活〆寒ぶり

活〆でしかも
産地直送だから鮮度抜群!
この時期だけの脂のりを是非!

激安 一皿 248円(税別)+税
330円+税のところ

九州鮮屋

南の大関

旬

長崎産 活〆生寒さば

真赤な血合いが鮮度の証!
脂がのり過ぎちゃってご免なさい。

激安 一皿 248円(税別)+税
330円+税のところ

旬

道東産 たこ足

噛めば噛むほど
旨みが次から次へと、
ドンドン!ドンドン!
160円+税のところ

超安 一皿 128円(税別)+税

特別家屋

旬

あん肝

「海のフォアグラ」
まったりとした濃厚な味わい。
189円+税のところ

お値打ち 一皿 160円(税別)+税

旬

自店むき赤えび

自店むきだからプリップリで
鮮度抜群!甘みも強いんです!

160円(札幌は189円)+税のところ

超安 一皿 128円(税別)+税

シケたらご免

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
シケなどで入荷できない
場合がございます。