

本まぐろ
中とろ

大分産地
活け寒ひらめ

道内産真だち

北極圏産
サーモン

旬

値引価格に注目!!

450円+税のところ

一皿 **340円** +税

まぐろは冬のこの時期が旨いのです!今回は程よく脂ののった中とろを選びすぎりました!

九州より直送便で鮮度抜群!!
この時期だけの脂のりを是非!

900円+税のところ

一皿 **195円** +税

旬

とろっ口の中に広がる幸せ。
濃厚でとってもクリーミー!
北海道に住んでよかった!!

598円+税のところ

一皿 **280円** +税

旬

北極圏のきれいな海で育った特別なサーモン!!さかなクンがテレビで「ぎょぎょうます!!」と絶賛してました。

280円+税のところ

一皿 **195円** +税

旬

■札幌 ■十勝 ■釧路 全8店合同イベント

冬の味覚を堪能する
贅沢握り

ほわほわ
のどぐろ天にぎり

脂のりがとても良い
白身の高級魚なんです...
あえて天ぷらでどうぞ。

258円+税のところ

一皿 **195円** +税

生っや道旬

あなたに届け!!
まつりや気合いの
激安4品

特大
姿やりいか

特大18g!! 身も足も
同時に食べたいお客様の為に!!

195円+税のところ

一皿 **128円** +税

イベント期間 1/24(金)~28(火)

2020年初イベント開催!
激安をギョッとつめ込んだ5日間!!
まつりやは、お客様一人一人に
感謝の気持ちを忘れずお届けしています。

旬が旬
道内産たち汁

冬の汁物と言えば?柔らかい食感!
体も心もあたたまる、とろーり幸せの一杯です。

340円+税のところ

一皿 **195円** +税

ほぼ
原寸大

めそ煮穴子

約20cmの大きさ!
1カンでも食べ応え有り!

195円+税のところ

一皿 **128円** +税

赤えび

甘エビの人気を越えた!
人気爆発!ネタも大きく
てとってもお得!

195円+税のところ

一皿 **128円** +税

長崎産
生寒さば

驚きのクセのなさと脂のり!
真っ赤な血合いが鮮度の証。

450円+税のところ

一皿 **258円** +税

今が旬のひらめ。脂のりは夏場の2倍と
言われますが身の締りもバツグンなんです。
コラーゲンたっぷりのエンガワも
数量限定で御用意しました。

340円+税のところ

一皿 **280円** +税

活け寒ひらめ

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。

一皿 **128円** +税

鮭子産
浅風いわし

サツと軽く酢でぐました。脂のりはそのままで
本来の旨味が更に引き立ったのでは?

195円+税のところ

一皿 **128円** +税

※写真は全てイメージです。