

楓

カナダ産生さくらだら
生そのまま日本に届きます！生食用に養殖されたブランドさくらだら。白身なのに驚きの脂のり！北海道の回転寿司初登場？

銀栗

280円+税のところ

一皿 **195円** 十税

値引価格に注目!!

売切御免

楓

奄美大島産他 生本まぐろ赤身

生ならではの...しっとりとしたコクのある身！深みのある味を特別価格で!!

450円+税のところ

一皿 **280円** 十税

値引価格に注目!!

楓

長崎産 生なつ香さば

長崎平戸のサマーオレンジを餌と一緒に。オレンジ効果で臭みもなく身質も更にフレッシュ!!

450円+税のところ

一皿 **340円** 十税

値引価格に注目!!

楓

ますいくら

鮭いくらに比べて小粒ですが、食感、甘み共に引けを取りません!!

258円+税のところ

一皿 **168円** 十税

値引価格に注目!!

炙りさんま

今年も?さんまが大変な事に!(泣)それでも食べたい秋の味覚。去年の冷凍物ですが...お許しをm(_ _)m

一皿 **128円** 十税

激安!

札幌 十勝 釧路 全8店合同

まつりや道 楓

(イベント期間) 9/10(木)・14(月)

大変なご時世の中、お客様に少しでも元気をお届けしたい! まつりやお客様から元気をもらいます!

祭

おすすめ商品多数!

生くじら

今年2回目の商業捕鯨が始まりました。柔らかい部位を見極めて仕入れれます。回転寿司でくじらが食べられるのは、まつりやだけでは?

一皿 **195円** 十税

258円+税のところ

おすすめ

えんがわ

大葉入り

程よく脂ののってますね! 食感もコリコリ、大葉が良く合うんだな...これが!!

一皿 **128円** 十税

258円+税のところ

激安!

いかみみ with 沖漬け

真いかも年々値上がり中(T-T) おまつり君が頑張って探した商品! 沖漬けが付くのは~おまつり君の心意気!

195円+税のところ

一皿 **128円** 十税

激安!

車えび

甘・赤・牡丹の三大人気えびには...まだまだ勝てません(笑)が、程よく甘くあっさりした車えびよろしくお願ひします

258円+税のところ

一皿 **128円** 十税

激安!

赤えび VS 車えび

あなごはどっちを食べる?

日高産さめがれい

脂も程よく乗ってる身質なので、今回は紅葉おろしで握ります

340円+税のところ

一皿 **258円** 十税

おすすめ

※写真は全てイメージです。

シケたあご免

鮮度にこだわる当店で、ネタを産地より直送しておりますので現地で悪天候時や台風の為に入荷が難しくなる商品もあります。又シケなどで入荷できない場合がございます。