

旬 厚岸産 **白魚**

この時期にしか採れない貴重な白魚を漁組さんの全面協力のもとご用意できました。

588円(税込647円)のところ

一皿 460円(税込506円)

旬 小樽産 **春しやこ**

しっとりとした味わい更に卵独特の歯ごたえは「絶品」そのもの。

290円(税込319円)のところ

一皿 1貫 268円(税込295円)

オススメの一品 利尻産 **塩水うに**

なかなか手に入らない無添加うにです。剥きたてを塩水にすぐ入れて店舗まで、このうにを回転寿司で食べられるのは(まつりや)だけの極上うに!!

588円(税込647円)のところ

一皿 1貫 460円(税込506円)

特別なうにの為シケで入荷が無い場合がございます。

オススメの一品 道内産 **ひらめ昆布**

昆布の旨味とひらめの熟成効果で美味しさ倍増。鼻からぬける昆布の香りがたまりません。

360円(税込396円)のところ

一皿 268円(税込295円)

地産地消が 生つりや道

釧路 十勝 札幌 全9店合同

道東産 又さば 激安!

適度にあぶらがのって旨い!!

198円(税込218円)のところ

一皿 128円(税込141円)

さんま蒲焼握り

甘辛い特製だれで香ばしく焼き上げます

198円(税込218円)のところ

一皿 128円(税込141円)

つぶWこうじ

糀効果で柔らかく旨みもUP! あなたは塩糀派?それとも醤油糀派?

268円(税込295円)のところ

一皿 198円(税込218円)

水タコ山わさび

やわらか水タコに昆布の旨みでまるやかな辛さの山わさびをトッピング!!

268円(税込295円)のところ

一皿 198円(税込218円)

漬けいわし

漬けにすることでいわしの癖が抑えられて身も適度にしまって食べやすいです。

198円(税込218円)のところ

一皿 128円(税込141円)

たらばがに ふんどし

かにほた汁

贅沢にかにもほたても一度に味わえます

198円(税込218円)のところ

一皿 168円(税込185円)

たらばがに ふんどし

知っている方はお魚通! かにのお腹の部分でカニ身と違いしっかりとした身質です

290円(税込319円)のところ

一皿 268円(税込295円)

甘えび おぼろ昆布手巻き

あおさが入った香り高き最高級のり!! 海苔をより引き立てる具材を巻き立てて!!

460円(税込506円)のところ

一皿 360円(税込396円)

愛知産 幻の海苔使用

ウケたら 逃

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。

※写真は全てイメージです。※テイクアウトの場合、税率が異なりますので別価格となります。