



日高産他
松川かれい

カレイ特有のくさみが
まったくなく、噛むほど
に甘みと旨みを感じます

295円 (税込325円) のところ
一皿 **260円**
(税込286円)



道東産
活つぶ

弾力ある食感と爽やかな
磯の香りがたまりません。
噛めば噛むほど旨みが増します！

480円 (税込528円) のところ
一皿 **390円**
(税込429円)



本まぐろ
中トロ

夕暮れ色に輝く脂ののほほ
木まぐろならではの

590円 (税込649円) のところ
一皿 **480円**
(税込528円)



くじらうねす

「Kawabara」ブランド
を誇る部位です。脂身のコクと
赤い霜降り肉を両方味わえます

370円 (税込407円) のところ
一皿 **295円**
(税込325円)



二海(ふたみ)
サーモン

道南八雲町で生産しているサーモンです。
程よい脂のりでもとても美味しいです

390円 (税込429円) のところ
一皿 **370円**
(税込407円)

道産食材

釧路 十勝 札幌 全10店合同

〈イベント期間〉

6/10(水) ▶ 6/14(日)

道産食材を中心に
おいしいものが
大集合!!



道内産
いか刺握り

肉厚の赤いかを食べやすい
イカ刺しに切りつけてます

295円 (税込325円) のところ
一皿 **260円**
(税込286円)



とびうおっこ

人気魚卵をイベント価格で!
190円 (税込209円) のところ

一皿 **128円**
(税込141円)



卵の花フライ握り

お惣菜の定番商品「卵の花」を
フライにしてお寿司にしちゃいました
※ソース無しもご提供できます。

一皿 **128円** (税込141円)

なす天握り

薄衣でサクッと揚げて、
なす本来の風味が味わえます
※煮詰め有もご提供できます。

220円 (税込242円) のところ
一皿 **190円** (税込209円)



さめがれいんがわ
焦がし醤油炙り

とろける食感と焦がした
醤油の香りがたまりません

295円 (税込325円) のところ
一皿 **260円**
(税込286円)



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。