



昼だけでなく夜もOK!
鮮度抜群のネタを握りで

エビ天寿司セット 1200円
※エビ天そば、茶碗蒸し付き
【提供期間】通年
【提供時間】11:30~14:00、19:00~21:00
【限定食数】特になし

▲エビ天がのった温かいそばとお寿司7貫のセット。ネタは自社水産会社がその日に市場で仕入れたもので、本マグロ赤身、イカ、キングサーモン、タコ足、甘エビ、サバ、トビッコが味わえる

◆札幌市白石区
誠寿司 本店

地元で愛され、創業約60年を数える老舗。妥協を許さない新鮮な旬のネタを刺身や焼き物、天ぷらなどで提供。ランチタイムのお得さにも注目。
☎011-861-0090 札幌市白石区本郷通9丁目南6の8 圖11:30~22:00 (圖21:30) 圖月(図の場合は翌日) 圖80~150 回10台



「オススメネタのサバは程よく脂ののってヒカリモノ特有のクセも少ないので、魚の旨さがダイレクトに楽しめますよ。」
店主 野上朋裕さん

札幌&札幌近郊エリア

◆札幌市中央区
寿し処 翔

この道30年以上の店主が腕を振るい、上質なネタがリーズナブルに味わえると評判。ランチはシンプルに生ちらしか握りの2種類。

☎011-233-5633 札幌市中央区南2条西12丁目 バジフィック三和1F 圖11:40~シャリがなくなるまで、17:00~22:00※(図)は夜のみ 圖月(翌日)が図の場合は営業し(図)休 圖20 回なし

▼桶の中には少なくとも11種類のネタが入る。イカやマグロ、イクラ、甘エビに旬の光モノや白身もお楽しみ。アラ汁もサケや目抜き、タラなど毎日少しずつ違う味わいがある



「毎朝市場に足を運び魚を選ぶのはもちろん、それを新鮮な状態のうちに味わっていただくことを心がけています。」
店主 菊池浩司さん



熟練職人の目利きが光る
ネタ11種が桶の中で躍動

ちらし 1200円※あら汁付き
【提供期間】通年
【提供時間】11:40~シャリがなくなるまで
【限定食数】シャリがなくなるまで(目安1日10食程度)

注目ネタは旬の白身!

◆札幌市中央区
北〇札幌本店

ネタの中心は道内産で、他にも全国の産地直送ネタで食材を吟味。無添加の塩と醤油で、素材の良さを引き出す調理にもぬかりがない。

☎011-215-0102 札幌市中央区南3条西4丁目7の1 圖11:30~15:00(圖14:00)、17:00~23:30(圖23:00) 圖第1-3区 圖62 回なし

▼近海産の本マグロに、根室からはホタテやサケ、小樽の活タコや函館の真イカなど内容は日替わりで彩り豊かに仕上げる。名物の鉄砲汁も、カニのだしがスープにコクをプラス



「札幌卸売市場や港の漁師さん直送ネタが自慢。手づくりのネタ口も合わせて食べやすく仕上げています。」
料理長 常富 悟さん

道内からの選りすぐり食材を
無添加調味料で料理!



まかない海鮮丼御膳 1280円
※汁物、旬の一品、茶碗蒸し、香の物付き
【提供期間】通年 【提供時間】11:30~圖14:00
【限定食数】特になし

注目ネタは本マグロ、ホタテ、旬の白身!

花咲ガニの鉄砲汁!

こんな「海鮮ランチセット」が登場! /

海鮮丼or寿司と、海鮮汁ものがセットで1500円以下

海鮮丼or寿司は、お店のイチオン食材も入った食べ応えある海鮮ランチ

海鮮汁ものは、あら汁や小鍋・麺類など。海鮮がしっかり入った、体があたたまる1杯

提供期間は1/20~2/19のものもあるので、お早めにご注文!



海鮮丼 or 寿司

1500円以下! /

海鮮グルメ& あっあっ汁もののランチ 28

北海道じゃらん読者に人気のグルメといえば「海鮮」! この冬も、今だけの美味しい海鮮ランチセットが登場しました。今回は海鮮丼or寿司の海鮮ランチに、海鮮がアクセントになった汁ものがセットになっています。主要都市から1時間程度で行けるお店ばかりなので、あなた好みのランチセットを見つけてください!

- P73▶①札幌エリア
- P73~74▶②札幌近郊エリア
- P75▶③苫小牧近郊エリア
- P76▶④旭川近郊エリア
- P77▶⑤函館近郊エリア
- P78▶⑥帯広近郊エリア
- P79▶⑦オホーツク&釧路近郊エリア

▲握りに使用するネタを惜しげもなく丼でも使用(札幌・寿し処 翔)
取材・文/横内あゆみ 撮影/山中和平、田淵立幸(studio GREIF)、丸山達也(Port-olio)、渡辺肇之(渡邊写真事務所)、高橋一生(スタジオ・オイッセイ)、佐々木雅之(ロゴタイプ)、加藤正道(加藤正道写真事務所)、北川 剛(フルマークス) ©/平野晴美(f+f) 編集/曾根萌美

来店前に確認を!

各店が使用しているネタは、仕入れ状況によって替わる場合があります。この特集は1/5現在の情報に基づいて作成しています。営業日や営業時間などは、新型コロナウイルス感染症対策などの理由により変更する場合がありますので、お出かけ前にご確認ください。

取材ごぼれ話

札幌市白石区の「誠寿司 本店」は、新鮮なネタの相棒となるシャリにもこだわり、株式会社SYOKUSAN(旧食料産業株式会社)とタイアップしたブレンド米を使用し、米を炊き上げる水は白石区の地下水。ランチタイムは特に人気なのでHPから空席確認をし、比較的落ち着いた時間を狙うのがオススメです。