

ちよいす會別店



焼き上げた、香る海鮮「コーンバター」。もちもちの凍り餅も出来立の熱々を召し上がれ、居酒屋さん勝負の充実したメニュー、帰りの運転はのんびりお任せでお父さんは軽く杯いきませるか、新鮮なお寿司の他、体も温まる回鍋料理。そしてお子様も大喜びの「デザート」家族連れからファミリーまで満足の食事できる「ちよいす」です。ホー！ホー！ジも是非ご覧ください。

ちよいす 登別店
 登別市若山町2-29-3
 営業時間 11:30-21:00
 定休日 年中無休
 電話 0143-81-3111

新鮮で大きなネタが評判の「回転寿司ちよいす」！伊達・室蘭・登別だけでなく、苫小牧・恵庭・旭川と全道10店舗を展開中。人気になる人気のサイドメニュー「奮闘」してきました。さすが「ちよいす」、種類も豊富で味は本格的な中からベスト3をチョイス。(笑) まず人気ナンバー1は、ちよいすの旨からあげ。注文後に揚げるのでカラッと熱々ジューシー。粉がさらさら、旨たれが甘く、からあげも種類があるのをお好みでどうぞ。女性に人気のがチーズホト焼き。半切りの産直北あかりほつぽく、そこにかかたチーズはごちよう香ばしいやまほう、完璧な一品です。最後は、香の中にコーンバターと海鮮「エム」はたてなどを入れ、醤油ペースく香ばしく、ちよいすの旨。

はま寿司



き、ハイパンやメロンといったフルーツも人気です。そして店長のお勧めはケーキ。食後のデザートはかせないよね、お腹いっぱいでも、ハッパラでしよ(笑) ミルクレープ、チーズケーキ、チョコクリームケーキ、よりとりみどり迷っちゃう。もちろんお持ち帰りもOK。サイドメニューのお値段もお皿の色分けで105円から294円と嬉しい価格。お寿司以外の料理も楽しいのでお子様も大喜びです。お出掛け帰りの持ち帰りやお土産にも、ドライアイスしてお家でゆっくり、楽しくパーティーにも便利♪

2週間限定で次々と変わる「フェアメニュー」は、数量限定なので売り切れごめんです！次がどんなフェアメニューかは、行っからのお楽しみ♪

はま寿司 登別市若山店
 登別市若山町4-22-3
 営業時間 11:00-23:00
 (土日・お正月・お盆・お盆明けは22:45)
 定休日 年中無休
 電話 0143-82-7030
 URL http://www.hamazushi.com



回転寿司の サイドメニュー

みんな大好き回転寿司♪噴火灣と太平洋という海の幸に恵まれた土地柄、新鮮なネタは当たり前、今回は気になるサイドメニューで勝負！

冬だけのあったかメニューと一品料理、アイディア勝負でお店独自のお料理をご用意。家族揃ってお寿司と料理のおいしさ、選べる楽しさたっぷりの回転寿司にGO!!

回転寿司創業 伊達和さび



だし巻き卵 180円 伊達黄金豚豚の角煮 580円

伊達、室蘭で営業を展開している回転寿司創業「伊達和さび」は地元噴火灣の食材、旬の食材を豊富にそろえ、季節感を大切に作るメニュー作りにごたわりをもちます。カウンターの中では職人がお客様の前で寿司を握り、会話も交わすことのできる「お寿司」の今日は何がオススメ？なんて、回らないお寿司屋さん「のちよいす」の「ミニミニケーン」をアリアです！

オススメは、地元伊達の黄金豚を使用した豚の角煮！余分な脂を落とし、じっくり煮込んだ黄金

豚は柔らかくて、舌の上でとろけちゃう♪「ミニミニ」の半熟の煮卵が角煮の煮汁にさらさら入る♡♡♡

たちの味噌汁・黒海苔の味噌汁は体を温め、お正月の疲れた胃を癒してくれるので間違いない！

手作りの自家製だし巻き卵は人気です。タイムがふわふわの焼き立てを食へられます♪♪

噴火灣で取れた活きたコサビやナマコ鮮もオススメです！

全道有数と言われる広々明るい店内。室蘭店はキッズルーム、本店には日本庭園風の中庭があります。是非、食材・技・空間をお食事と共に楽しんでください。



なまこ酢 380円



回転寿司創業 伊達和さび

本店 伊達市若山町30-1
 室蘭店 室蘭市中島町3丁目11-1
 営業時間 平日11:30-21:30 土日祝11:00-22:00
 定休日 元旦 2024.1.1
 電話 0142-25-0101 0143-44-0101
 URL http://www.date-wasabi.com/

北の匠 回転寿司リッパ 白虎店



国道36号線、日本製鉄株白老工場のちよう目の前にある「回転寿司リッパ」。前身の久恵寿しは昭和35年にご当地で誕生し、「味で勝負」にでも勝負」をモットーに平成8年「回転寿司リッパ」となりました！

ネタ良し、シャリ良しと評判のお寿司はもちろん、サイドメニューも豊富に取り揃えています。お伊手押しは、どこにも負けないさき寿司屋のだし巻き玉子そして、クリッパ名物のいももち&カマンベールでお馴染り。茶碗蒸しやへなごが人気。茶碗蒸しも温・冷の両方を揃えるので夏でも冬でも最適温度で召し上がれ、あったか汁物、お腹に優しい味噌仕立ての青のり汁とカレー汁、あじ二汁、あじ

さのりだけでタシのたけを出している塩味のあら汁と種類を豊富に用意。寒くても暖かいあなただけの胃袋をホカホカに温めます。種類も「ゆめ冷、三味味噌、メンチ、お子様にも嬉しいメニュー」など、白老店と苫小牧「旬菜」だけの当地メニュー、白老牛の握り、白老産白老牛炙り寿司、お口の中をさらさらの美味しさ♪

年中無休で営業中！午前11時〜午後10時まで、お昼も夜もいつでもお楽しみください。

北の匠 白老店
 白老郡白老町北吉原 153
 営業時間 11:00-22:00
 定休日 年中無休 (元旦のみ休店)
 電話 0144-83-2532

回転寿司リッパ