

札幌の美味しい寿司はいかが!?

You have to try it once.
How about some delicious Sapporo sushi?

ぶらら厳選の旨い寿司をご紹介。寿司の名店から実はお寿司が美味しいお店まで4件をピックアップ。
Let us show you 4 of the best places to visit, from famous stores to little known delicious local hideouts.



ホタテやイカ、ズワイ蟹、いくら、甘えびなどから好きなネタを選ぶ
1貫165円~275円 ※価格は税・サ込
Scallops, squid, snow crab, salmon roe shrimp and more.
165-275yen each *includes tax, service

●店の詳細はP47へ Check p47 for details.

しゃぶ十勝

Shabu Tokachi

しゃぶしゃぶ専門店「しゃぶ十勝」で密かな人気メニューが「寿司」だ。和食の料理人が握る寿司は常連客に定評があり、しゃぶしゃぶを食べた後に注文する人が多いのだそう。もちろんお財布にも優しく、1貫165円~275円でネタが選べるのもうれしい。

Shabu Tokachi is a shabu-shabu restaurant known for its sushi. The chef's hand-shaped sushi is a popular way to finish a meal among regular customers. All reasonably priced from 165yen to 275yen per option.

落ち着いた雰囲気ですっきりとつろぎながら食事が楽しめる
Enjoy a comfortable meal in a relaxing atmosphere.



その日に入ったネタが楽しめる、おまかせ握り12カン3600円は寿司を楽しみたい人にお薦め



上/炭焼きアナゴの握りは、アナゴのフワッとした食感がたまらない

右/原口店長をはじめ、熟練の職人が最高に旨い寿司・一品料理を楽しませてくれる



人気の道産にぎり(12カン)3500円は、道産素材を楽しむに最適メニュー

●店の詳細はP46へ

すしほまれ

地下鉄南北線すすきの駅から徒歩1分に位置する、すしほまれ。創業20年を迎えた同店は、襟裳出身の大将が握る寿司と粋な一品料理でもてなしてくれる店だ。ネタは、もちろん北海道産が中心。特に、季節の素材を使った寿司は人気があるのでぜひ楽しんでほしい。料理と楽しむドリンクは、道産の地酒や焼酎をはじめ、常時100種類以上を取りそろえており、そちらもご賞味あれ。

店内はカウンター席のほか、テーブル席、小上がりなど大人数でも対応可能



大助別亭名物のトロたく巻き800円は、握りのような柔らかな食感を出すため、まきすを使わずに作り上げている

鮭 大助別亭

丁寧な手仕事と冴え渡る職人技で地元だけでなく、道内外からも人気を誇る同店。人気の秘密は、店主自らが北海道各地を回り、目にかかったものだけを直接仕入れているからだ。だから、鮮度は言うまでもなく、ネタはどれも一級品がそろろう。それだけ素材にこだわっているなら、料金はギリギリまで抑えたお手頃価格というのは嬉しい限りの一言に尽きる。また、寿司だけでなく魚を知りつくした職人が織りなす刺身・一品料理も評価が高く、ここだけの味をぜひ楽しんでほしい。なお店内は、カウンター席からテーブル席のほか、個室も用意。観光はもちろん、接待などでも利用しやすい店だ。



ネタは、道内各地から直接仕入れを行っているの、道民でもお目にかかれない極上のネタがそろう



札幌で気軽に寿司を楽しむならここがお薦め

●店の詳細はP29へ

鮭竜(すしたつ)

地元客から出張ビジネスマンまで幅広い層に人気の鮭竜(すしたつ)。ネタは、毎日札幌中央卸売市場で仕入れているので鮮度・質の良さは言う事なしだ。お薦めは、120分飲み放題付きのセットメニュー(7000円から)。このセットメニューには、寿司はもちろん一品料理まで楽しむことができる大満足のメニュー内容となっている。また、飲み物別のコースも5000円から用意している。

カウンター席のほか、雰囲気の良い個室も用意



札幌市中央区南5条西3丁目第11グリーンビル3階
営業時間：17:30~24:00(L.O.23:00) 定休日：不定休 電話：011・511・2020

MAP P57 25

今が旬!

北海道のカニを食べつくす!

9月の北海道は、海の幸・山の幸が続々と旬素材が登場します。

中でも、道外から来る人が食べたい物で常に上位を占める「カニ」は、これからおいしい季節を迎えます。

北海道といえば、「毛ガニ」が有名ですが、「タラバガニ」や希少な「花咲ガニ」なども楽しめます!

口に広がる最高の甘みが
やみつきになる
濃厚なかに味噌もたまらない

北海道を代表する味覚として知られる毛ガニ、北海道では大きく分けると、オホーツク、道東、日高、噴火湾の4カ所で漁が行われている。それぞれの地域で旬の季節が異なるため、一年中どこかの漁場が旬を迎えており、常にカニを楽しむことができる。北海道の厳しい環境の中で育った毛ガニは、びっしり詰まった身入りと独特の甘みが特徴だ。また、かに味噌も同様に甘みが強く、かに味噌食べたさに北海道を訪れる人もいほど人気が高い。

毛ガニ



タラバガニ

ボリューム、うまさともに文句なし!
茹で・焼き・鍋どれも絶品

カニの王様とも呼ばれるタラバガニ。名前は、北海道のたら漁場で漁獲されることが多いことで命名されたという。身が大きく食べ応えがあり、プリプリとした食感から人気を集めている。現在は、希少なカニとして価格が高騰している。

花咲ガニ



かに通の舌がうなる濃厚なココ
ジューシーでプリプリ食感

根室(花咲)近郊で水揚げされる花咲カニ。漁獲量が少ないことから珍しいカニとして知られている。花咲カニは口に広がる旨味が格別で、茹ではもちろん、ぶつ切りにして食べる鉄砲汁は北海道の郷土料理として有名。

※取り扱いがない店舗もあるので各店舗要問い合わせ

札幌で! 美味しいカニが食べられるお店をPic Up!!



ろばた大助本店
札幌市中央区南6条西4丁目
ライトビル2階
電話: 011・520・4333

●店の詳細はP24へ



ろばた大助四条店
札幌市中央区南4条西3丁目
第3グリーンビル1階
電話: 011・563・3341

●店の詳細はP24へ



北の味大助
札幌市中央区南5条西2丁目
サイバーシティビル1階
電話: 011・521・8989

●店の詳細はP25へ



北海道かに将軍 札幌本店
札幌市中央区南4条西2丁目14-6
電話: 011・222・2588

●店の詳細はP26へ



札幌かに家 札幌本店
札幌市中央区南4条西2丁目11
電話: 011・222・1117

●店の詳細はP2へ



函館 開陽亭 どさんこ家
札幌市中央区南4条西5丁目
レストランプラザ札幌1階
電話: 011・211・4944

●店の詳細はP49へ