



根室 さんま ロール寿司 食べ比べMAP



A まことずし 誠鮭
 根室市大正町1丁目12番地
 TEL0153-24-6913
 営業 12:00~22:00
 休 毎月25日前的木曜日
 定食 40円 [P]3台
 ●1本840円(税込) ●1カン105円(税込)
 ※定食・ランチの場合は別価格となります。

地魚にこだわりの熟き大将が握る
 はらりと口で崩れるロール寿司
 「うちはネタ数が少なめだから、地
 産で揚がらない魚は4種類くらいし
 かないよ」と、大将の山口さん。それ
 は、根室の季節を寿司ネタから感じ
 てほしいという気持ちの表れ。
 のれんをくくと、気つ風のいい挨拶
 で迎えてくれる。



B ぜん すし善
 根室市梅ヶ枝町2丁目6
 TEL0153-22-3938
 営業 12:00~13:30、16:00~22:30
 休 日曜日
 定食 40円 [P]2台
 ●1本840円(税込) ●1カン105円(税込)
 ※定食・ランチの場合は別価格となります。

父子2世代が板場で握る寿司と
 元気なお母さんが迎えてくれる店
 魚の町根室で、寿司のみを提供す
 る専門店。ドライブ&ゴルフ好きの
 大将と、根室の情報誌制作にも力
 を入れる若き2代目のふたりが握る「家
 族」の空気が温かい。ロール寿司
 が広がるように願いを込め、セット内
 容も太っ腹!



C たつまさ お食事処 辰政
 根室市梅ヶ枝町1丁目15
 TEL0153-23-2366
 営業 11:30~ラスト14:00、16:00~ラスト21:30
 休 不定
 定食 72円 [P]6台
 ●1本840円(税込) ●1カン105円(税込)
 ※定食・ランチの場合は別価格となります。

ロール寿司をシメる熱々のだし汁
 1個頼めば2度美味しいアレンジ
 定食メニューが豊富なことから、根
 室市民の胃袋を支える食事処。
 「いろんな料理人の考えが刺激に
 なった」と語る杉谷さんのロール寿司
 は、食事の後半に熱々を見計ら
 って出す昆布ダシ。風味豊かなお
 茶漬けに早変わり!



G むらさき 村さ来
 根室市梅ヶ枝町2の23
 TEL0153-24-6830
 営業 7:00~24:00
 休 不定月2回
 定食 94円 [P]なし
 ●1本840円(税込) ●1カン105円(税込)
 ※定食・ランチの場合は別価格となります。

豊富な居酒屋料理の中に登場した
 食感が絶妙のご飯メニュー
 迷ってしまうほどの居酒屋メニュ
 の中、近所の魚屋「茂勝」より仕入
 れた季節の焼き魚が旬を感じさせる。
 店主は実家の寿司屋を継いだ寿司
 職人だけあって、食感と見栄えにも
 こだわりが。鯉風味のお茶漬けが食
 欲をそそる。



F すしと魚貝料理の魚河津 はまき 浜作
 根室市緑町3の4
 TEL0153-24-5876
 営業 17:00~22:00
 休 不定 定食 53円 [P]なし
 ※コンプレックスメニューあり
 ●1本840円(税込) ●1カン105円(税込)
 ※定食・ランチの場合は別価格となります。

地魚の旨さを引き出す料理と地酒
 シメのご飯はロール寿司で決まり
 広小路に面し、ビルの軒下の奥ま
 ったところにある暖簾をくぐる。魚の味
 を知る地元の常連さんが集まるため、
 毎日手書きで書き換えられる「お品
 書き」には季節の味覚がズバリ!
 ロール寿司と一緒に、地魚の料理も
 ぜひ。



E 和ダイニング すしもと
 根室市緑町2丁目10番地
 TEL0153-24-1148
 営業 17:30~24:00(ラスト23:30)
 休 日曜日 [P]なし
 ※根室の地酒もあり
 ●1本840円(税込) ●1カン105円(税込)
 ※定食・ランチの場合は別価格となります。

寿司プラス居酒屋メニューが豊富
 白い皿に映える小粋なロール寿司
 もともとあった寿司茶漬けメニュ
 ーが人気だったことから、本企画の「ロ
 ール寿司」もお茶漬け仕様。魚
 尾昆布のダシに菌茸昆布醤油な
 どで味を調えたスープは、そのまま飲
 みたくなるほどのホッと心温まる味わ
 い。



D グラッシーヒル 酪農喫茶 Grassy Hill
 根室市明郷101番地
 TEL0153-26-2181
 営業 9:30~17:00
 休 水曜日
 定食 24円 [P]15台
 ※酪農体験は2時間1500円(要予約)
 ●1本840円(税込) ●1カン105円(税込)
 ※定食・ランチの場合は別価格となります。

動物とふれ合い自転車で行ける
 広〜い牧場の店に海の味覚が登場
 施設内の見学(予約不要・300円)もで
 きる伊藤牧場の喫茶店。ポニー
 やヤギが、のどかに草をはむ風景を
 眺めつついただくご飯は最高! 大
 胆にアレンジした洋風ロール寿司。
 昆布スープと地元の海鮮たっぷりの
 サラダが彩る一皿をぜひ

