

職人気質の極上寿司と食卓を彩るごちそう

うまさ!で愛されて店舗数

出前ずし 北海道No.1

30th Anniversary 札幌海鮮丸

https://www.kaisenmaru.co.jp/

2026

販売期間 3/1日 ▶ 5/31日

札幌海鮮丸はすべて税込価格です!

寿司ネタ交換可 上ネタへの変更は差額を頂戴致します。

春の味び

ふりっふりのぼたん海老と甘エビ

好評につき今年も開催! 瑞々しい新鮮な海老を厳選。極上ネタの甘味と旨味をぜひ堪能ください



※写真はイメージ

甘エビ 4本握り

春のお得盛り

189 4人前

《33貫・巻物8貫》

5,990円

税込 税抜5,546円

大海老・マグロ・道産タコ・カツオ・トロピンチョウ・バラコ・サーモン・玉子・サーモン親子・サバ・季節の白身、甘エビ4本握り・海老天玉子ロール ※ネタ交換不可

お得/セット対象品

春の味覚握り

188 1人前《10貫》

2,690円

税込 (税抜2,491円)

187 3人前《30貫》

8,070円

税込 (税抜7,472円)

186 5人前《50貫》 13,450円

税込 (税抜12,454円)

本館中トロ・ヒラメ・飾り玉子・カツオ・ぼたん海老・道産大ホタテ・イクラ・サーモン・サバ・マグロ ※ネタ交換不可

ネット注文限定 お買い得品「春の祭」を電話注文でご提供!

春の祭 200 3人前

《27貫・中巻1本》

お好み合計 8,700円

通常価格 4,300円

税込 (税抜3,981円) 50%OFF

本館大トロ・カツオ・白身・マグロ・サーモン親子・大海老・シーフードマヨ・サーモン・玉子・トロピンチョウ・チキンロール ※ネタ交換不可

お得/セット対象品



大名盛

21 5~6人前《55貫》

12,890円

税込 (税抜11,936円)

大海老・サバ・甘エビ・サーモン・イカ・道産タコ・マグロ・トロピンチョウ・季節の白身・道産ホッキ・道産大ホタテ・本館中トロ・数の子・イクラ・ウニ大葉添え・本ズワイガニ

お得/セット対象品

つどい

22 5~6人前《58貫》

9,490円

税込 (税抜8,788円)

マグロ・ツブ・サバ・道産タコ・玉子・カツオ・たたきマグロ・季節の白身・バラコ・イカ・エンガワ・道産ホタテ・甘エビ・イカ納豆・イクラ・シーフードマヨ・サーモン・本ズワイガニ

お得/セット対象品

このマークが付いた商品とセットで合計価格からお値引き!

NEW 60 オードブル《梅》



《単品価格》1,580円 (税込1,463円) セット価格 980円



NEW 61 天ぷら盛り合わせ 《単品価格》1,580円 (税込1,463円) セット価格 980円

海鮮具材はイカに大エビが2本! 定番野菜も3種 お店で揚げます。



221 オードブル《松》 《単品価格》4,280円 (税込3,963円) セット価格 3,780円



63 オードブル《竹》 《単品価格》2,570円 (税込2,380円) セット価格 2,270円

- 1貫 610円 本館大トロ
- 1貫 530円 本館中トロ
- 1貫 470円 〇ウニ大葉添え
- 1貫 410円 〇本ズワイガニ
- 1貫 360円 〇道産ホッキ
- 1貫 330円 〇道産大ホタテ
- 1貫 300円 〇イクラ
- 1貫 290円 〇トロピンチョウ
- 1貫 290円 〇大エビ
- 1貫 250円 〇サーモン親子
- 1貫 250円 〇海老引き刺
- 1貫 250円 〇道産ホタテ
- 1貫 250円 〇エンガワ
- 1貫 250円 〇数の子
- 1貫 250円 〇季節の白身
- 1貫 250円 〇アマグロ
- 1貫 250円 〇サバ
- 1貫 250円 〇甘エビ
- 1貫 220円 〇イカ
- 1貫 220円 〇道産タコ
- 1貫 220円 〇トロピンチョウ
- 1貫 180円 〇イカ
- 1貫 160円 〇玉子
- 1貫 160円 〇マグロ納豆
- 1貫 160円 〇イカ納豆
- 1貫 160円 〇シーフードマヨ
- 1貫 160円 〇海鮮MIX
- 1貫 160円 〇イカオクラ
- 1貫 160円 〇握り好み
- 1貫 160円 〇盛合わせに
- 1貫 160円 〇鉄火巻
- 1貫 160円 〇ネギトロ細巻
- 1貫 160円 〇納豆巻
- 1貫 160円 〇しんこ巻
- 1貫 160円 〇かんぴょう巻
- 1貫 160円 〇梅じり巻
- 1貫 160円 〇玉子巻
- 1貫 260円 〇細巻各種



181 海鮮具材の旨味「北海道茶碗蒸し」 1個 330円 (税込306円) 具材:ホタテ・エビ・栗・シイタケ・タケノコ・かまぼこ・セリ水煮

