

ととやみち
今年も魚屋路に、“脂の乗った厳冬の幸”到来！
日本海産「天然寒ぶり」登場

株式会社すかいらーくレストランツ（本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長 大川原利明）が運営する回転寿司「魚屋路（ととやみち）」では、1月20日（木）よりこの時期ならではの期間限定おすすめネタとして、「天然寒ぶり」を使用した握りなどをご提供いたします。



※写真はイメージです

【魚屋路（ととやみち）冬の3大おすすめメニュー】

- ①この時期ならではの**厳選素材！「天然寒ぶり」**が今年も登場
厳しい寒さの日本海で育ち、脂の乗った「天然寒ぶり」を三種の握りをご用意いたしました。
天然うまづらはぎとの刺身二種盛りや自家製あら炊き大根など、冬ならではの味わいをお楽しみください。
- ②**お持ち帰り・宅配限定！厳選ネタを彩りよく盛りつけた「海宝ちらし寿司」**
紅ずわいがにほぐし身、サーモン、ほたて、海老、いくらなどを盛りつけた特製ちらし寿司。
- ③**2月3日限定！「恵方巻き」「海鮮太巻き」の事前予約も受付開始**
煮穴子、かんぴょう、きゅうり、玉子、おぼろを使用した、魚屋路特製の恵方巻き。
サーモンや鉄火芯など具たくさん12種入りの「魚屋路特製海鮮太巻き」との**食べ比べ2本セット**も。

「日本海産 天然寒ぶり」 概要

厳冬の幸！この時期ならではの脂の乗った「日本海産 天然寒ぶり」

- 販売店舗 魚屋路（ととやみち）全店
- 対象期間 2022年1月20日（木）～2月16日（水）
- 対象メニュー

【日本海産】天然寒ぶり握り 360円（税込396円）

脂がのり、身が締まったこの時期の定番ネタです



【日本海産】天然寒ぶり炙り握り 360円（税込396円）

炙りたての天然寒ぶりを大根おろしでさっぱりと仕立てました



【日本海産】天然寒ぶりとろ握り 420円（税込462円）

特に脂のりのよい“とろ”を数量限定でご用意いたしました
※数量限定の為、無くなり次第販売を終了させていただきます



【天然】寒ぶりと聖護院かぶらの押し寿司 360円（税込396円）

酢めした天然寒ぶりと聖護院かぶらの千枚漬けの押し寿司です



【季節の刺身】二種盛り 780円（税込858円）

天然寒ぶりと天然うまづらはぎのお刺身盛り合わせ



【日本海産】自家製 寒ぶりのあら炊き大根 420円（税込462円）

天然寒ぶり和大根それぞれの旨味がマッチした自家製の一品



※写真はイメージです ※掲載している産地は原料原産地です

「【魚屋路特製】海宝ちらし寿司」 概要

紅ずわいがにほぐし身など7種の具材をたっぷり乗せた「海宝ちらし寿司」

- 販売店舗 魚屋路（ととやみち）全店
- 対象期間 2022年1月20日（木）～2月16日（水）
- 対象メニュー

<お持ち帰り・宅配限定>【魚屋路特製】海宝ちらし寿司

お持ち帰り：1,490円（税込1,609円） / 宅配：税込1,700円

7種の具材

- ・紅ずわいがにほぐし身
- ・サーモン
- ・ほたて
- ・海老
- ・いくら
- ・厚焼き玉子
- ・錦糸玉子



「【魚屋路特製】恵方巻き」 概要

事前予約受付中！煮穴子など5種の具材が入った「恵方巻き」

- 販売店舗 魚屋路（ととやみち）全店
- お渡し日 2022年2月3日（木）
- 対象メニュー ※予約数量に達し次第、予約受注を終了させていただきます

1.魚屋路特製 恵方巻き 1本463円（税込500円）



5種の具材

- ・煮穴子
- ・かんぴょう
- ・きゅうり
- ・玉子
- ・おぼろ

2.魚屋路特製 海鮮太巻き 1本1,296円（税込1,400円）



12種の具材

- ・おぼろ
- ・数の子
- ・寿司海老
- ・サーモン
- ・いか
- ・鉄火芯
- ・カニカマ
- ・たくわん
- ・煮穴子
- ・玉子
- ・きゅうり
- ・かんぴょう

3.食べ比べ2本セット 1,713円（税込1,850円）

恵方巻き1本+魚屋路特製 海鮮太巻き1本をセットで

<先着予約特典>

前日までにご予約のお客様 先着30名様に「鬼面」と「福豆」をプレゼント！

「魚屋路（ととやみち）」について



魚屋路では、鮮魚の仕入れを豊洲市場を中心に行っております。日々豊洲に担当者が出向き、店舗に送る鮮魚類に目を光らせております。また、店舗では、職人が一貫一貫心を込めて握ったものをお客さまへご提供しております。鮮度を徹底的に管理し、丁寧な仕事で仕込んだ新鮮なネタと、米の持つ旨みや炊き加減まで追求したシャリを馴染ませ、お召し上がりいただいた際に程よい口どけを生む握り寿司は、職人の一貫へのこだわりの結晶です。しょうゆやすし酢、すし米まで、厳選した新鮮なネタを存分にご堪能いただけるよう引き立て役の素材にまで妥協しない、魚屋路の握り寿司を是非ご賞味ください。

※画像はイメージです

お持ち帰りのご利用方法

お持ち帰りは全店で実施しております。店舗により販売時間が異なります。詳細はHPよりご確認ください

【ご利用方法】

選べる4つのご注文方法

NEW!

1

アプリで
ご注文

2

ネットでご注文

<https://togo.i-skylark.com>

3

店舗へ
電話でご注文

4

店頭で
ご注文

ご注文商品をお客さまご指定の店舗でお受け取り

◆おすすめ：すかいらーくアプリからのご注文なら事前決済が可能です！◆

・お持ち帰り専用サイトURL：<https://togo.i-skylark.com>

宅配のご利用方法

宅配は一部店舗では実施しておりません。詳細はHPよりご確認ください

【ご利用方法】

選べる2つのご注文方法

1

ネットでご注文

<https://delivery.skylark.co.jp>

2

電話でご注文

0570-034-528
(魚屋路)

ご注文商品をお届け

・すかいらーくの宅配サイトURL：<https://delivery.skylark.co.jp>

魚屋路情報

- 魚屋路ホームページ URL：<https://www.skylark.co.jp/totoyamichi/>
- すかいらーくアプリダウンロード URL：https://www.skylark.co.jp/cross_brand/coupon/index.html

各種SNSアカウントはこちら▼

- Instagram URL：<https://www.instagram.com/skylark.jp/>
- Facebook URL：<https://www.facebook.com/skylark.jp>

【企業情報】

販売事業者：株式会社すかいらーくレストランズ (SKYLARK RESTAURANTS CO., LTD.)
代表者：代表取締役社長 大川原 利明
事業内容：レストラン事業
グループ店舗数：国内グループ 3,027店 海外を含む 3,094店 (2021年12月31日現在)

【すかいらーくグループ 魚屋路】

店舗数：23店舗 (2021年12月31日現在)

本リリースは、ステークホルダーの皆様当社商品・サービス等の情報提供を目的としたものであり、当社株式への投資勧誘をするものではありません。投資に関する決定については、皆様ご自身のご判断により行われるようお願いいたします。当社は、サービスの提供を予告なく、中止・変更することがあります。