

## ●OSTERIA零(オステリアゼロ)

○2013年12月にオープンしたイタリアンレストラン

○自家製パスタが特においしく、この季節限定のお薦めは  
“ズワイガニとブロッコリーのニンクオイルソース手打ちパスタ”。  
イタリアトスカーナ地方のピーチと呼ばれるうどんのような手打ち生パスタ。  
コシが強くもちりとした歯触りで、ブロッコリーとズワイガニの旨味タップリ。  
ランチはこれにスープ、パスタ付きで880円から。

○ドルチェでこの時季お薦めは“旭川リンゴのコンポート(530円)”  
旭川市内のリンゴ農園で収穫されたふじリンゴを使ったコンポートに  
昂林(こうりん)のジュレや紅玉のチップが添えられ、リンゴの魅力が全て堪能できる。

○前菜やピッツァ、グリル料理なども豊富なので、ディナーもお薦め。

## OSTERIA零(オステリアゼロ)

旭川市2条通8丁目TEL(0166)24-4700

### ●営業時間／

ランチ11:30~14:00(LO)

居酒屋17:30~22:00(LO)

バル22:00~2:00

●定休日／ランチ:月・火、居酒屋:月、バル:日・月

●35席

○1月24日(土)16:30~17:00旭川西部でトークショー  
全国うまいもの市で  
「旭川の美味しいものはミニぐるめ君に聞け」

○次回は冬の上野ファームさん

