

●三代目旨いもの市場旬

- 沖縄民謡やBEGIN(ビギン)など沖縄出身アーティストの歌声が流れる
沖縄らしい手作り感タップリの沖縄料理専門店
初代は京都と沖縄で修業した本物で、その味を引き継いできた
- お薦めはなんといっても“沖縄そば(900円)”
味付けはシンプルに沖縄の塩“シママース”のみ
タップリ使ったカツオのふくよかな風味に豚骨スープのうま味が折り重なる本格派
現地で食べた経験のある方なら、一口であの広い空と青い海を思い出す
沖縄から取り寄せた麺はうどんのようで独特の食感
三枚肉(豚バラ肉)軟らかな自家製ラフテーや
沖縄直送のカマボコ、紅ショウガはスープと相性抜群
- ほか、“生の島らっきょう(500円)”、“海ぶどう(700円)”、“グルクンの姿揚げ(700円)”
“オリオンビール(550円)”や“泡盛(500円～)”など多彩
- 沖縄料理が不安な方に“がつつり豚丼(1,200円)”

- 行った気分になること請け合い!!

三代目旨いもの市場旬

旭川市東光3条4丁目・TEL(0166)33-7711

- 営業時間／17:00～深夜0:00
- 定休日／不定休●30席
- 小上がり有●P有

- ワニワニパニックでテニスひじになりました

- 次回は韓国料理専門店

