

●古農家GOLOSO(ゴローソ)

○オーガニック素材を使うイタリアンレストラン。

田園風景に囲まれた東雲(しののめ)地区の古民家を自ら3年間掛けてリノベーション
100坪以上の自家菜園で収穫したてのフレッシュな野菜を使った料理を提供。
地域の農家から規格外の野菜が規格外の膨大な量が届く。

○お薦めは“ゴローソ名物パスタセット(サラダ、ドリンク、デザート付900円)”

メインのパスタは“道産若鶏と東川野菜のトマトソース フェデリーニ(細パスタ)”
パスタに使われている野菜のボリュームにまず驚かされる。

シーズンにはパスタが見えないほどの野菜をトッピングする予定。

ドレッシングはパルメザンチーズ、オリーブオイル、バルサミコ酢、オーストラリア岩塩。
カリッと焼き上げた自家製酵母のクルミ入りライ麦パンは喉の奥まで旨い。

○北海道小麦と自家製天然酵母を使ったピッツア(900円～)や
パスタ(800円～)などの単品メニューも。

古農家GOLOSO(ゴローソ)

上川郡東川町東3号北32番地

TEL090-6879-8998

【時間】11:00～日没頃※夜営業は予約のみ

【定休日】当面无休

●30席●禁煙●子どもいす有●P有



○菜園スタート

○次回はスープが美味しいカフェ

