

●粹人館(すいじんかん)

○昨年オープンしたそば&和食処

元町長がオーナーで、自ら農薬を使わず育てたそばを使った十割そば。

半手打ち、半機械うちだが、の八そばのようなツルリとした喉越し。

つゆは少し甘めな京都風。

昨年までは古民家を改造した小さな店だったが、今年新築した。

歌舞伎町で成功した、娘さんになった息子さんの支援。

○お薦めは愛別町で栽培された新鮮なきのこを使った“茸天ぷらそば(900円)”。

やや細目のそばは程よいコシとホックリとした甘さがある。

カラリと揚がったきのこの天ぷらがまた旨い。みずみずしくて甘いマイタケ。

プリッとした歯触りが新鮮さを物語るシメジ。そして強めに揚げた香ばしいエノキダケ。

○ミニナメコおろしそばに玄米稻荷や天ぷら、旬の総菜など手作り料理がセットになった

豪華な“粹人館御膳(1,800円)”もお薦め。

○きのこは農薬不使用。米は地元の無農薬栽培。

夏野菜はオーナーが農薬を使わず

栽培したもののみで、農産物など地元特産品の

販売もこれから行う予定。



粹人館(すいじんかん)

上川郡愛別町本町174・TEL(01658)6-5077

【時間】11:30~14:00・17:00~21:00【定休日】水曜日

●55席●P有●禁煙●お子様連れ歓迎

○kutta.8印刷に入ります。

8月22日のセミナー(無料)聞きに来ませんか。

○次回は美瑛のソフトクリーム

