

●から揚げ はっ鳥くん

- 旭川中心部の小路“ふらりと”の飲食店で、独自味付けの鳥唐揚げが看板メニュー。
- お薦めは新メニューとして9月に登場したばかりの“中札内レッグ焼き(1,000円)”。
生の中札内産ブロイラーの骨付きモモ肉を、低温のゴマ油、サラダ油、ラードのブレンド油で数分間揚げて肉汁とうま味を閉じ込めてから、自家製ダレで焼き上げた品。
バリッと揚げられた皮の香ばしさと、あふれ出す肉汁の味わいが口いっぱい広がる。
しょうゆベースのタレは、オリゴ糖のまろやかな甘さと大量に入れたニンニクのコクが、モモ肉のおいしさを力強く後押しする。
- 通年メニューのお薦めは“関西風煮込みホルモン(700円)”。
脂がタップリ乗った道産牛のホルモンは、口の中で甘さの余韻を残しながら淡雪のように消えてゆく不思議な食感。
白みそベースのスープはカツオや煮干しのダシにニンニクのコクが利いた絶品。
- 看板メニューの“塩から揚げ(6個900円・4個600円)”は昆布やひじき、
国産の天日干し塩など、10種類以上の天然食材で仕上げた上質な味わい。

から揚げ はっ鳥くん

旭川市5条通7丁目・TEL(0166)23-2306

【時間】17:00~23:00【定休日】日曜日

●25席●小上がり有

○トウモロコシがキツネ?に食べられています

○次回は無添加のハム

