

●名力士

○創業から18年間、人気のちゃんこ鍋専門店

○鶏や豚のうま味を引き出したコラーゲンたっぷりの自家製スープ。

海塩のまろやかな塩気で味を調え、化学調味料は不使用。

具材の鮮度(生)や品質、サイズなどにも深こだわり。

○お薦めは“名力士ちゃんこ鍋(1人前4,212円)”。

みずみずしいタラバガニ足、歯触りのよいホタテやボタンエビ、鶏肉、野菜などたっぷり。

熱々のスープはうま味が凝縮した感動的なおいしさに一口で心が奪われる。

○最も安いちゃんこ鍋は“豚ちゃんこ鍋(1人前2,376円)”で、注文は2人前から。

○ランチは“ちゃんこラーメン(900円)”や、“お一人様ちゃんこ鍋(900円)”など、

リーズナブルなメニューがある。

これでも十分満足でき、特にちゃんこラーメンは無化調で絶品。

名力士

旭川市永山5条5丁目・TEL(0166)46-3300

【時間】昼／11:30～スープ完売時閉店(連日13時頃)

夜／17:30～スープ完売時閉店

(土・日・平日の祝日は夜のみ営業)

【定休日】月曜日・第4火曜日

●P有●掘りごたつ・小上がり有●53席

○10月28日(火)午後6時30分から

キムタクのお母さん木村まさ子さんの講演会で

トークライブさせていただきます。

それにしても寒いですね。

○次回は手摘みしたスペシャルコーヒー

