

●四季彩 葉月(はづき)

○サンロク街で人気の“新和食町家(まちや)”の店長を務めていた鈴木氏がオーナー

○増毛や羽幌など日本海から届く“寒平目(1,000円)”も今が旬。器の色が透けて見えるほど薄く切り分けられた刺身は新鮮ならではのサクリとした歯触りでもみじおろしを添えポン酢でいただくもよし。すだちを搾り海塩でいただくもよし。

○オーナーのお薦めをお願いすると“蓮根餅と真ダチ揚げ出し(900円)”すり下ろしたレンコンを白玉粉でつなぎ、かたくり粉をまぶして揚げたレンコン餅は素材の甘さとうま味が閉じ込められている。生ノリが浮かぶカツオダシが効いたつゆをいただくと、上質な磯の香りが広がり非日常な幸せに包まれる。真ダチの天ぷらも甘さと独特のコクがあり、口の中でレンコン餅と主役の座を奪い合っているようだ。

○“生ガキ(1個420円)”も今が旬。

厚岸が有名だが、オーナーのこだわりは漁師直送の釧路町仙鳳趾(せんぼうし)産。身の大きさと味の濃さが特徴で、濃厚なうま味が余韻を残す。

○“四季彩葉月”は何を食べても格別にうまく、期待を裏切らない和食処なのだ。



四季彩 葉月(はづき)

旭川市1条通7丁目・TEL(0166)85-7685

【時間】17:00～深夜0:00【定休日】日曜日

●16席(半個室有)※全席テーブル席

○23日10時から、食品添加物の神様の講座があります。



○次回は寒ヒラメのお刺身。

