

## ●創作和食居酒屋 紅あかり

○比内地鶏、越後もちぶた、国産黒毛和牛、熊本産馬肉等々

全国のブランド素材がズラリと並ぶ、2014年10月にオープンした居酒屋

○お薦めは“熱々出来たて豆腐(500円)”。

風佐賀県産大豆“フクユタカ”を使った自家製豆乳とにがりで作る、熱々の豆腐。

大豆の甘さとうま味が濃厚で、ほとんどの客がリピーター。

○豆腐と並び常連客の心をつかんで離さないのが“塩ザンギ(650円)”。

フランス産ゲランドの塩をはじめ4種類の海塩と1種類の岩塩を組み合わせた

塩がジューシーな国産鳥モモ肉のうま味を強烈に引き出す。

○“厚岸産生ガキ(1個330円)”も人気だが

釧路町仙鳳趾(せんぼうし)直送の生ガキが一押し。

クリーミーで甘さ濃厚。

## 創作和食居酒屋 紅あかり

旭川市東光1条1丁目TEL(0166)76-1229

【時間】17:00～深夜1:00

【定休日】なし

●55席●小上がり有●P有



○サッカーオリンピック出場決定!!

○次回は日本中で人気沸騰の煮干しラーメン

