

●くまげら

○新鮮な素材と手作り徹した居酒屋。

全国的にローストビーフ丼が人気だが、30年前から“ローストビーフ丼”を提供してる。

○お薦めはもちろん“ローストビーフ丼(1,980円)”。

薄くスライスされた富良野和牛のサーロインがご飯にフタをするようにビッシリ。
牛肉をカツオと昆布のうま味を加えたダシしょうゆにつけ、ご飯と一緒にいただくと、
軟らかな牛肉から染み出た脂の甘さが口いっぱい広がる。

肉は薄いですが油が甘くうま味が深いため、ご飯とのバランスは絶妙。

富良野和牛の脂の融点が人の体温に近いので、格別に甘さを感じるそう。

○涼しい日には“山賊鍋(1人前1,850円、2人前3,300円)”がお薦め。

エゾシカ肉、道産合鴨肉、近郊産鶏肉が入った味噌仕立ての鍋で、
野菜と鶏脂のうま味が溶け込んだ甘さとコクのあるスープがこの上なくおいしい。
残ったスープはおじやがお薦め。

くまげら

富良野市日の出町3-22・TEL(0167)39-2345

●営業時間／11:30～23:00(L022:30)

●定休日／12月31日●170席●小上がり有

●禁煙(喫煙コーナー有)●P有



○寒いね～

でも春の菜園はほぼ完成。

○次回はお嫁さん募集中の人気和食店の3号店

