

## ●焼肉楼ばくだん

○観光客が足を運ぶ人気の焼肉屋。店内には矢沢メロディーとライブ映像が流れる。  
和牛は国産で最高A5ランクのブランド黒毛和牛  
ホルモンは富良野和牛、豚や鶏は道産、一部安い牛はアメリカのそれもブランド。

○最近ラーメンが人気。

スープは豚骨と鶏ガラがベースの自家製で、化学調味料を使わず手作りの味。

真っ赤なスープは自家製コチュジャン(唐辛子味噌)のパンチのある辛さ。

韓国産の激辛唐辛子粉なので辛さの切れが良く、うま味に変わる。

農薬不使用の美瑛産ニンニクのうま味と韓国産ゴマの風味がスープにコクと深みを。

牛タンのひき肉は焼肉やならではの贅沢トッピング。

“醤油ラーメン(700円)”は昔懐かしい味。

○7月で15周年。

ランチパスポートのスープは原材料が大量生産の添加物入りなのでご了承を。

## 焼肉楼ばくだん

旭川市南6条通17丁目3-15・TEL(0166)33-3374

【営業】11:00~14:00(L013:30)

17:00~深夜0:00(L023:00)

【定休日】木曜日

●28席●小上がり(掘りごたつ)有

●バリアフリー●P有

○23日の夜7時から歌とすべらない話のライブやります

○次回は酸化防止剤を使わないリンゴジュース

