

●旭川和食ism

○旭川やきとりismの姉妹店(今年6月にオープン)

旭川市内の名店で修業した料理長が素材と調理法にこだわった美食を提供。

○お薦めは長崎産の新鮮な釣り鯖を使った料理でイチオシは“しめ鯖の刺身(980円)”

みずみずしい口当たりにもまず魅了される。酢は極めて控えめ。

鯖の味わいをしっかり堪能した次の瞬間、しめ鯖が鮭のトロのように溶けていった。

辛口の日本酒と相性良いが、口に残ったうま味を酒で流してしまうにはもったいない。

もうどうしていいか分からないくらい旨い。

○“鯖の押し寿司(1,280円)”も絶品。

鯖とご飯の間に忍ばせたガリがアクセントを与えてくれるのも嬉しい。

○鹿児島産焼酎“森伊蔵(もりいぞ・グラス1,280円)”など全国の銘酒も。

旭川和食ism

旭川市3条通6丁目ステップファーストビル2F

TEL(0166)24

【時間】18:00～深夜3:00(2:00LO)

【定休日】日曜日(日曜日が祝日の場合営業、月曜休)

●22席●個室有



○先週土曜日、岩見沢のジョインアライブに行きました。

息子が大好きなまらしいさんのピアノライブ楽しみ増した。

会場のグリーンライドのジェットコースターに

魂を奪われました。



○次回は豆腐のフルコース

