

● 黒桜(さまざくら)

○馬という文字を左右反転にした“左馬(さま)”と、馬肉の俗称“桜肉”が店名。
その名の通り、馬肉料理専門店。

○馬肉と聞いただけで「クセがありそう」…と思いませんか？

それが全くありません。それを実証するのが“桜10点盛り”(5,380円)。

部位別に切り分けられた10種類のつややかな馬刺の盛り合わせ。

モチリと軟らかな“ロース”は、上質なマグロの赤身のような歯触りでクセ無し。

脂のサシが美しい“特上霜降り”は、牛に比べ脂が軽くあっさり。

とにかく味にクセはない。

○リブロースを油で揚げ、しっとりしたレアに仕上げた“桜レアカツ”(1,880円)

○“けとばしサラダ”(1,490円)はメインディッシュ
にもなるほどのボリューム。

○イタリアン料理もあり



黒桜(さまざくら)

旭川市3条通6丁目 ヨシタケビル7号館1F(小路側)

TEL (0166) 74-5444

【時間】18:00～翌3:00(2:00LO)

【定休日】不定休●25席



○お盆はオホーツク海で釣り三昧…坊主

○次回は日本食に合う、チーズ工房

