

## ●料理屋バンフ

- 旭川を始め道内のホテルで修業を重ねた北川浩治シェフが腕を振るう店。  
昼は洋食、夜は焼き鳥など和食中心で一部洋食あり。
- ランチのお薦め“トマトチーズハンバーグ”(ライス又はパン、サラダ、ドリンク付900円)。  
道産牛豚合挽肉のハンバーグは、余熱を利用してふわりと軟らかな仕上がり。  
とろけるチーズの下のスライストマトが、口当たりをさわやかにしてくれる。  
自家製ブイヨンと3種類のキノコのうま味を加えられた甘さ控えめな  
自家製トマトソースは後味が軽やかで、ハンバーグとの相性も抜群にいい。
- ランチで人気ナンバーワンは中札内産卵を使った  
“ふわとろチキンオムライス”(サラダ、ドリンク付800円)。  
ムレツに軽くナイフで切れ目を入れると中はトロリとした期待通りの半熟で、  
玉子のおいしさがしっかりと味わえる。
- 夜は“鶏串”(2本350円)や、  
“まぐろの刺身”(750円)、  
“もつ鍋”(980円～)など居酒屋料理。



## 料理屋バンフ

旭川市東光5条7丁目・TEL(0166)32-6333

【時間】昼/月～金11:30～14:00(L013:30)・

夜/月～土18:00～24:00(L023:00)

【定休日】日曜日

●54席●小上がり(掘りごたつ)●P有

- 子ネコいませんか?

明日のブログでアップするので見てね。

- 次回はブライダルプロデューサーのカフェ

