

●Flour僕(フラワーボク)

- 上富良野町の深山峠から国道237号を南に下ったところにあるカフェ。
道産小麦(フラワー)100%のピザや生パスタを提供
- ピッツァはトマトソースベースの“赤のピッツァ”と、チーズベースの“白のピッツァ”があり、それぞれに味が違うA・B・Cの3種類の計6種類。
- お薦めは“赤のピッツァ・A”(S・500円、M・800円、L・1,100円)。
トマトソースにモッツァレラチーズ、バジルが乗ったスタンダードなマルゲリータタイプ。
表面はパリパリ、中はおもちりで、小麦の深い味わいに自家製トマトソースと、
味わい濃厚道産モッツァレラチーズが抜群に旨い。チーズがご馳走!!
- 留萌の小麦粉ルルロッソを使った生パスタの“オイルパスタ”(M・600円)がお薦め。
もちりとした生パスタにやや辛めのペペロンチーノタイプ。
最初は単調な味に感じるが食べるほどに口の中に旨味が蓄積し、とりこになる。

- コーヒーは何かと籠城する
“スペシャルティコーヒー”(300円)。



Flour僕(フラワーボク)

空知郡上富良野町西6線北31号5920

TEL (0167) 45-2130

【時間】イートイン11:00~16:00

テイクアウト11:00~19:00

【定休日】木・金曜日●20席●禁煙●P有



- 南富良野経由で帯広行ってきましたが
台風の爪痕はそのままで、道に迷ったよ。

- 次回は旭川で一番美味しいリンゴ

