

## ●料理屋 雪屋(ゆきや)

- 道産を中心に厳選した素材にひと手間かけた本格和食を提供してくれる小料理屋 人気店で姉妹店を2店舗持ち、京都の和食処で腕を磨いた日本料理専門調理師が今年から加わり、料理のレベルが上がった。
- テイクアウト可能な“雪屋のお弁当”(2,500円※前日まで要予約)も人気。和食職人が手作りしたおかず9品。中でも“道産牛すき焼き”は、牛肉は噛む必要性を疑うほど軟らかく弁当のおかずを超越したおいしさ。“九州産鰻蒲焼き”が弁当に花を添える。ダシが染み出てくる“中札内玉子を使った厚焼き玉子”。デザートとしてふわりと軟らかな“自家製わらび餅”。
- お節料理の予約受付開始。“二段重”(25,000円)と、“お一人様用”(5,000円)。最近手作りする飲食店が増えたが、全く別物の美味しさ。伊達巻きから手作りで、パサパサしてません。各30セットで、旭川市内は1セットから無料配達。



## 料理屋 雪屋(ゆきや)

旭川市3条通7丁目トーエー第2ビル1階

TEL (0166) 24-2442

【時間】17:00～23:00(L022:30)

※金・土は深夜0:00(L023:30)まで

※昼は前日までに要予約

【定休日】日曜日、祝日●43席(掘りごたつ有)

- マキストーブ始めました。

- 次回は新得地鶏のたたき

