

●居酒屋 樂(らん)

○“室蘭やきとり”(1本150円)

豚肉とタマネギが串打ちされ、タレ、からしが付いた串焼き。

豚肉はうま味の強い生の旭川近郊産肩ロースで、生ならではの軟らかさ。

カツオダシにキザラ、水アメ、ニンニク、ショウガを独自配合したタレには深いうま味。

カラシを付けていただくと、鼻からツンと抜ける辛味が“室蘭やきとり”独特の風味。

○“とりザンギ”(600円)はご主人自慢の一品。

生の道産鶏モモ肉を、日本酒に塩、コショウ、ショウガ、ニンニクで味付け。

肉汁があふれ出す絶品ザンギ。

○寿司屋の経験もあるご主人。コース料理には握りも登場。

居酒屋 樂(らん)

旭川市東4条10丁目2-3・TEL(0166)25-2214

携帯090-8895-7689

【時間】18:00～22:00【定休日】日曜日

●16席●小上がり有●P有

○にミネラルと食品添加物に詳しい

中戸川先生のミネラル漫談セミナー

3月19日(日)10時～13時

旭川薬剤師会館

(旭川市金星町1丁目 tel 0166-29-2422)

1000円

置戸の管理栄養士佐々木十美さんの

おにぎりランチ&きくちゃんのみそ汁付き

希望者は0166-82-6633

デザインスタジオ・オザキまで～～

○次回は鴨肉の入ったラーメン

