

●bilancia(ビランチャ)

- イタリア語でバランスを意味する4月にオープン5周年を迎えたイタリアンレストラン。オーナーの鈴木シェフは、日本イタリア料理協会初代会長・室井克義シェフの下で腕を磨いた、旭川でトップレベルの料理人。
- ランチは2種でお薦めは“ランチコースA”(2,322円)。
前菜2種、スープ、シェフお薦めパスタ、さらに選べるパスタ、パン、デザート、コーヒー。
引き出された玉ネギの甘さと生クリームが調和した“新玉ネギのスープ”。
今が旬の白魚のフリッタが乗ったペペロンチーノタイプのシェフお薦めパスタ。
選べるパスタはジャガイモの美味しさが詰まった、クリームソースのニョッキ。
デザートも手作り。
選べるパスタはモチリした自家製生パスタも絶品。
- このほかランチでは肉料理と魚料理が付いた“ランチコースB”(3,564円)。
- ディナーは“ディナーコースA”(4,104円)と、“ディナーコースB”(6,480円)の2種。

bilancia(ビランチャ)

旭川市豊岡12条4丁目3-6・TEL(0166)34-7715

【時間】11:00~14:30(LO) 18:00~21:00(LO)

【定休日】水曜日●14席 ●禁煙 ●P有

<http://bilancia-kazu.com>



- 23日、日曜日午後1時から
旭川市2条通7丁目買物公園通り高木ビル1F
ポテトサービスセンターで
料理が美味しく写せる写真教室やります。

- 次回は中国や千歳空港にも支店を持つ
無化調のラーメン店。

