

●天金本店

○旭川で創業80年の歴史を誇る老舗和食店。

平日でも昼、夜問わず、国内外からの観光客で満席の日も多い超人気店。

季節毎に新作を発表し続ける、おいしさを追求する誠実な姿勢が素晴らしい。

○この春の新作は“時不知鮭(トキシラズ)のコンフィ 紅麴味噌仕立て”(1,620円)。

トキシラズを昆布と一緒にオイルで長時間低温調理(コンフィ)し、

旨味とみずみずしさを閉じ込め、皮面をカリカリに焼き上げた創作料理。

添えられたソースは紅麴味噌。紅麴は中国で漢方薬として使われてきた麴菌の一種
独特のコクとうま味がトキシラズにアクセントを与える。

○観光客に人気なのが“うにしゃぶ”(2,376円)。

裏ごししたウニに昆布出汁と塩で味を調え火を入れたソースに、生ウニや白身魚、
貝をくぐらせる贅沢な料理で、舌も心も至福の時間に包まれる。

残ったソースはおじやで!!



天金本店

旭川市3条7丁目・TEL(0166)22-3220

【時間】11:30~14:30(L014:00)

16:30~22:30(L022:00)

【定休日】12月31日~1月3日

●140席(個室・小上がり・掘りごたつ有)

●お子様連れ歓迎

●指定駐車場有※3,000円以上ご利用で1時間無料



○7月20日にムスリム対応セミナー旭川で開催。

FAX0166-82-6630

○次回はごはんとおやつの研究

