



鮮度に自信の魚介と野菜

天ぷらはガスの火力でカラッと



500円で気軽に楽しめるワンコインランチから、特上鮨、ザンギや一品料理までメニュー多彩にそろう和食店。昭和時代、創業以前は鮮魚店ということで、魚介類の鮮度と質から強い想いとこだわりが伝わってきます。握りや刺身に加えて、いまの季節のおすすめは天ぷら。旬の野菜を旭川近郊の農家より仕入れ、ガスの火力でカラッと揚げてサクサク衣の美味しさに。「特上天ぷら盛り合わせ」「天ぷら定食」、500円ランチメニューの「天井」など好みのスタイルで味わえます。500円ランチを含めてほとんどのメニューがテイクアウト可能。『つたもり』でちょっと贅沢なお昼はいかがですか。※写真は天ぷら定食 980円

旬の野菜は、自ら地元の農家さんに足を運んで選んだものとのこと。季節によって内容が変わる天ぷら定食、全部食べたいな～。

表紙絵 / アベミチコ



和処 つたもり

旭川市旭町1条6丁目
 電話 0166-53-3398
 営 / 12:00~14:30
 (LO 14:00)
 17:00~21:30
 (LO 21:00)
 休 / 火曜日



※新型コロナウイルスの感染拡大により、営業時間・定休日に変更となる場合がございます。ご来店前にご確認ください。