



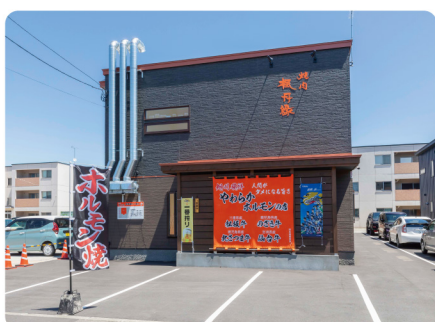
焼肉
はた
いいただき
ガス!

お客様との「ご縁」を大切に 良質の肉をうれしい価格で

焼肉店を経営する父親の姿を見て、「いつか自分も!」と長年あたためてきた想いを実現した『楓月縁』の店主が、昨夏新たに豊岡店をオープン。「お客様とのご縁を大切に、良質のお肉にこだわり、値段を抑えてお届けしたい」と、極上の黒毛和牛A5等級を気軽に味わってもらえるよう、日々企業努力を怠りません。お肉そのものの味を楽しんでほしい、という願いからあえて炭ではなくガスロースターを使用。「焼きすぎはダメ。6割焼く感覚で」と店主直々の焼き方指南も日常の見慣れた光景とか。自家製のタレで味わう一番人気の「やわらかホルモン」も見逃せません!

自分が食べるお肉一枚をガスの焼き台にのせ、6割の焼き加減で口に入れ、目を閉じて食べる。この話を熱く語ってくれた社長、最高です!とってもおいしかった〜。

表紙絵/
アベミチコ



焼肉 楓月縁 豊岡支店

豊岡支店/旭川市豊岡11条11丁目1-2

電話 0166-67-0365

営/17:00~22:00

(土日祝は16:00~22:00)

休/月曜日

※月曜が祝日の場合は営業



※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。