



職人がガスの火加減を 調整しながら炊き上げる 具材たっぷり本格釜めし

「かに」「帆立」「牡蠣」「つぶ」「とり」「栗」「ほっき」「うに」一選べる魅力いろいろ、炊きたての本格釜めしを味わえる人気店。職人さんがガスの火加減を微妙に調整しながら、具材の旨みが道産米にしみ込んだ風味豊かなおいしさを提供しています。ボリュームたっぷりのセットメニューや平日限定の贅沢ランチも大好評。関西風のおでん、刺身5点盛、鶏のから揚げなど、お酒と一緒におすすめの一品料理も充実。1967年(昭和42年)に広さ5坪の店舗で創業、現在はお座敷もあり宴会プランに対応可能な江別駅近くの店舗で営業中。心地よさを感じるていねいな接客もポイントです。半世紀以上にわたり親子3代受け継いできた自慢の釜めしをぜひどうぞ。

家では簡単に作ることでない釜飯。天ぷらもお家では上手に揚げられないしおでんだって少し作ってもイマイチ...となると、このセットはとてもスペシャルな贅沢ランチだよ♪

表紙絵/
アベミチコ



釜めしの店 やか多

江別市高砂町14-8
電話011-382-5357
営/11:00~21:00
休/月曜日
(祝日の場合は営業、翌日休み)

※混雑時は、提供までお時間を頂く場合がございます。

