



## 北海道の旬素材にこだわり 京料理の技で繊細な味わいに カウンター割烹の雰囲気も魅力

老舗料亭が2021年(令和3年)にリニューアルオープン。京都の人気店や有名ホテル・旅館で腕を振っていた料理長が、地元旭川を中心とする北海道の新鮮な食材にこだわり、京料理ならではの技で丁寧に仕上げる繊細で美しい料理でおもてなし。1階のカウンター割烹スタイルで職人の包丁さばきや、目の前で天ぷらを揚げる音を楽しみながら、握りたての寿司、揚げたての天ぷらなど美食の数々を堪能できます。落ち着きと品を感じる和テイストの空間で、四季折々の旬の食材を彩り美しく散りばめた各種御膳、会席料理を提供しています。2階～4階には宴会や会合、接待に最適の空間も！

時間に追われたランチばかりなので、たまにはこういう時間を作るのもいいな。揚げたて天ぷらが楽しめるカウンターもあるので、今年は心にも目にもおなかにも贅沢な時間を作ろう♪

表紙絵/  
アベミチコ



### 花月会館 料亭かぶと

旭川市3条通7丁目左8  
電話0166-22-1100  
営/11:30~14:30  
17:30~21:00  
休/月曜日



※混雑時は、提供までお時間を頂く場合がございます。