



GAS MATE

WEB VERSION

旭川ガスご契約の
飲食店紹介
ガスメイト



VOL.3
鰻 次元

江別で唯一の鰻専門店 浜名湖産の安心素材を 職人技でふっくら美味しく



店内の生け簀からとった静岡・浜名湖産の活鰻をそのまま調理。

昨年12月にオープン、江別市内で唯一の鰻専門店として早くもリピーター続出の『鰻 次元』。店内の生け簀で泳ぐのは、うなぎ養殖発祥の地であり、安心・安全な国産うなぎの中でもトップクラスの生産量を誇る静岡・浜名湖産のうなぎ。捌きたての新鮮なうなぎをガスの火でムラなく焼き上げ、ふっくら肉厚の身に程よい甘みとコクの自家製ダレが絡んで、うなぎの味に一言を持つ「通」も大満足の味わいに。一番人気はうなぎ重ですが、ランチタイム

にはリーズナブルな価格設定のうなぎも好評。旬の素材にこだわる天ぷら、刺身盛り合わせをお酒と一緒に楽しむ方も多いそうです。この夏、「土用の丑の日」は7月24日と8月5日。真夏を迎える頃、『鰻 次元』の厨房は一層忙しくなりそうです。



写真／三好 典仁



鰻 次元(じげん)

江別市野幌町58-8
メゾンラテール1F
電話 011-375-0623
営／11:00~14:30
17:00~22:00
休／木曜日・第2日曜日

※混雑時は、提供までお時間を頂く場合がございます。

