



GAS MATE

WEB VERSION

旭川ガスご契約の
飲食店紹介
ガスマイト



1頭の牛から僅か1~2kg程度しか取るのことの出来ない超希少部位。赤身肉であるにも関わらず、非常に柔らかく、脂が少ないのが特徴。

VOL.7 旨肉処 かずひこ

最高級の希少部位を「イトーブリアン」として安心の価格で提供

1頭の牛から1~2kgしか取れない最高級の希少部位「シャトーブリアン」にこだわり、オーナーのお名前である「伊藤」と掛け合わせた「イトーブリアン」として安心価格で提供する人気焼肉店。時間をかけて丁寧に下処理をする薄切りの生ホルモン、良質のトントロも大好評。お肉全体へ、均等に火が伝わるガスロースターにより、美味しい焼肉を堪能できます。閑静な住宅街に佇む、京都の料理店を思わせる外観の店舗は、内装も和モダンでおしゃれなイメ

ージ。家族連れはもちろん、接待用に利用されるケースも少なくありません。『かずひこ』という店名の由来は、店主の奥様が幼い頃に亡くしたお父様のお名前。娘さんご夫婦の焼肉店を、いつもあたたかく見守っているのかもしれないね。



イトーブリアン
食べに来てね!



旨肉処 かずひこ

旭川市秋月2条2丁目11-17
電話0166-74-6609
営 / 17:00~22:00
(金・土は23:00まで)
休 / 不定休

