



地元民の人氣

Ji moto min no nin ki



守り続ける こだわりのスープ。 伝統の本格ちゃんこ!

80年近く守り続けるこだわりのスープ、新鮮な海の幸を中心にたっぷりの具材——寒くなるほど恋しくなるのが『北の富士』のちゃんこ鍋。3代目となる現社長の祖父が留萌で創業、地元が生んだ第52代横綱・北の富士(現社長の叔父)が人気を博するとともに旭川に移転。幕内優勝10回を誇る名横綱の名を冠したちゃんこ店として営業をスタートさせました。

旭川市民を中心に多くの“北の富士ファン”に愛され続ける名店のおすすめNo.1は、相撲部屋の名をつけた「九重ちゃんこ」。

毛ガニ・ポタンエビ・和牛・鱈・メヌキ・鮭など新鮮具材がたっぷり入った豪華な鍋は道外の方にも大好評です。他にも、「横綱ちゃんこ」「大関ちゃんこ」「鮭ちゃんこ」などちゃんこ鍋メニューは、どれを食べても海の幸とスープの風味に大満足!

お寿司、お刺身はもちろん、ザンギ、熊本産馬刺、各種サラダなど一品料理のメニューも充実、ランチ、飲み放題付のちゃんこ鍋宴会プランも好評。お持ち帰りをオーダーすることも出来るので、週末の夜にお家でちゃんこ鍋パーティーを楽しむのもおすすめです。



身体
ポカポカ!

表紙絵/
アベミチコ



相撲部屋に入門します!
お相撲さんになります!
こんなおいしいちゃんこ鍋を毎日食べれるなら、そんな宣言したくなる。自分に気合を入れるなら、とかなんとか言い訳いしながらでも週に一度は食べたい鍋です。

九重ちゃんこ 1人前 3,900円 ※写真は3人盛です



北の富士 櫻屋

旭川市1条通3丁目
電話 (0166) 22-8264
営 / 11:00~14:30 (LO14:00)
16:30~22:00 (LO21:00)
休 / 月曜日
(祝日の場合営業、翌日休み)

