



和食な気分

創業81年、愛され続ける伝統の味。
今年の夏もうなぎ料理で大忙し!

天ぷら、寿司、丼物など和食の定番を中心に旬の素材にこだわる「季節を感じられる料理」が充実、親子二代、三代と続く“天金ファン”に愛され続ける老舗。鮮度に自信のお刺身、焼き魚など海の幸はもちろん、アスパラや行者ニンニクなど地元産の農産物を使用したお料理は道外から訪れる観光客にも大好評。卓に運ばれてからセルフで10分程温め固める「手造り豆腐」も人気メニューです。

季節を問わず愛される老舗居酒屋ですが、夏の天金といえばやっぱりうなぎ! 毎年土用の丑の日を迎えると1,000食に迫るうなぎ料理の注文で大忙し。たれ焼・白焼、2つの味と表情が楽しめる「うなぎの二色焼」は上戸にとってまさに真夏のご馳走です。

今年6月には、初の郊外店となる東旭川の東支店がオープン。オリジナルのメニューも多彩にそろえて、本店とはひと味違う魅力で連日大盛況です!

焦げた皮や炭の香りに始まり、器やタレに歴史を感じ、皮と身の弾力の違いやビタミン・ミネラルを口の中で受け止めながら食べると、お腹の底から力がみなぎる……ま、とにかく老舗のうなぎはうまいのです。

表紙絵/
アベミチコ



うなぎの二色焼(たれ焼・白焼)
3,580円(税抜)

うな重 3,780円(税抜)(きも吸・サラダ付)



天金本店

旭川市3条通7丁目本通り

電話(0166)22-3220

営/11:30~14:00

16:30~22:00(LO22:00)

休/不定休

