

北海道経済

平成18年11月号掲載

10月6日オープン

なごみの極み

旭川市3条7丁目ビルドビル81
TEL.0966-21-5106

新鮮な活魚料理を味わえる「なごみの極み」が10月6日、旭川市3条通7丁目ビルドビル地下1階にオープンした。北海道の7つの漁港から届けられる海の幸をたっぷりと堪能できる。とあって幅広い世代から人気を集めている。

創作者は新鮮な食材を使った創作料理を提供。価格は「なごみ龍」より

道内の7漁港から届く新鮮魚介を提供 和風の個室ダイニングでくつろぎの時間を 魚介類を使った一品料理、創作料理も充実

も若干高めに設定されているが、店を訪れたほとんどの方が「これだけの魚介を食べられるならむしろ安いぐらい」と品質、価格設定ともに太鼓判を押すほどだ。

メインは海の幸を盛り込んだ「舟盛り」「小平盛」

（1、2人前・1800円、前座・刺身盛り（2、3人前・3000円）、厚切格（3、5人前・5000円）、羅臼盛（5、7人前・8000円）、極み盛（8、10人前・1万2000円）を予約）を掲載。さらにその母に入った新

新鮮な素材を使用した「旬のお造り」（各様580円）など予算や人数に合わせて食べられるメニューが豊富に用意されている。

一品料理にも注目してもらいたい。こちらも魚介類を惜しみなく使った高級料理。例えば焼き物なら稚内産の「ツボダイ」、揚げ物では小平産の「やわらか活ダコ」の唐揚げ「四角風」、串焼きでは知床産の「地鶏串」などを提供。また「なごみ龍」の常連客も多く足を運ぶことから、なごみ龍の洋風料理のレシピを活かした「ワニのクリームパスタ」など海鮮洋食メニューも充実させた。

店内は和風の落ち着いた雰囲気。車庫はカウンターのほか、囲りこたつの個室が中心。木の香りがほのかに漂う居心地の良い空間となっている。

取替人数は70名で宴会は40名まで受け付け、各種コースも豊富に揃っており、飲み放題は1500円プラスとなっている。

「産地直送の新鮮な素材を味わっていただけます。個室でゆっくりとくつろいでいただけますので気軽に足を運んでいただければ」（津田マナシヤ）

営業時間は午後5時から午前3時、不定休。




131

北海道経済