

AFTER 5 SUSUKINO



忘新年会プラン1200分
飲み放題付き4000円
から用意。(浜焼きコー
スカ鍋コースかを選択)



店内は、
田舎の漁師
町酒場の雰
囲気で総席
数は100、
最大50人ま
での宴会席
もある。に

12月1日、ススキノ36号線沿い南4西2ビル地下1階に、こだわりの海鮮居酒屋がオープンした。その名も「魚バカ浜料理 厚岸漁業部 祐一郎商店 すすきの店」。このウリは、食材の仕入れとメニュー開発で提携している厚岸漁業協同組合から直送される、カキやホタテ、ウニ、シシヤモなどの鮮度抜群の魚介類。特に厚岸のカキ、「カキえもん」

がおすすめだ。ふつくらとしたコクのある濃厚な甘みがあり、タウリンなどの栄養素も豊富。厚岸では一年中捕れるカキだが、寒くなってきたこの時期が最もおいしい。魚バカこだわりの素材を、各席に設置された炉端焼き機で味わえるのも同店の特徴で、自分の好みの焼き加減で楽しめる。特に焼きカキやカキしゃぶは、魚バカの神髄が味わえるうまさだ。

ぎやかな上に開放感もあり、単純にバカになって新鮮素材を味わうにはもってこいの店だ。営業時間は午後5時から午前1時まで。(ラストオーダーは午前0時まで)。年中無休。

札幌市内は「祐一郎水産 大谷地店(☎011・801・7530)」のほか、旭川3店舗、帯広1店舗。詳細は、運営会社WEBサイトまで。
<http://www.ask-s.co.jp/sosiki2/index>
■中央区南4西2 南4西2ビル地下1階 ☎011・2552・5500

本物の海鮮好きが集まる店
魚バカ浜料理 厚岸漁業部
祐一郎商店 すすきの店がオープン

ビル入口の巨大なカキのオブジェが目印

