



ご案内図



北見市北5条西2丁目

手作り 餃子房

# 彦

北見初の餃子専門店。餃子好きが高じて始めた店ですから、具、皮、焼き、タレにはめっばうこだわっています。「焼き」、「蒸し」、「水」と餃子の王道をお試してください。

【年末年始の営業は】

年内 30日まで  
年明け 2日は営業  
4日以降平常

# 鉄板専科 きたらあ

寒い冬こそ熱々の鉄板で焼きそば、お好み焼き、もんじゃ焼きは最高です！

もちろんお好みで焼けるものなら何でも（やきもち以外）焼きます。

【年末年始の営業は】

年内 29日まで  
年明け 4日から

# 岩城風産 櫻 SAKURA

自慢の自家製生ハムは、2年間以上も熟成。素材のおいしさを引き出すために、手間ひまかけて作っています。屋台といえども本格派。日本酒にもこだわりあり！

【年末年始の営業は】

年内 休まず年越し  
年明け 元旦から

# らーめん じゃんじゃん

動物系と魚介系のダブルで8時間以上も煮込んだスープが自慢です。中細玉子麺はスープからんで後引く美味さ。辛塩ラーメンは他では食べられない自慢の一品。

【年末年始の営業は】

年内 休まず年越し  
年明け 元旦・2日営業  
(31日、元旦、2日は22時開店)  
3日～5日はお休み

# 一年間の乙愛顧に感謝!!、年明けも乙最良を!!

# 寿

2010年

新年を寿ぎ、皆さんとお屠蘇をいただきます！

## 樽酒鏡開き とお振舞い

正月7日(木)  
午後7時～  
じまん村中央通路にて

旬のオススメ素材をお得な値段で串揚げします。サロマ湖やオホーツク海産物の海産物、北見周辺の野菜をどんどん使います。梅酒にもこだわり、常に10種以上を取り揃えています。

【年末年始の営業は】

年内 休まず年越し  
年明け 元旦から

メニューは煮付け料理やカレーなど手づくり家庭料理が中心です。ほっとする味でくつろいでください。

店名のとおり、いつも笑顔でお待ちしております。

【年末年始の営業は】

年内 30日まで  
年明け 2日は16時から  
4日以降平常

オホーツクとサロマ湖の新鮮な海鮮がじまんのお店です。冬の間はなんとと言っても佐呂間湖の牡蠣が最高に美味しい。当店はお一人でも入れるアットホームな居酒屋です。

【年末年始の営業は】

年内 30日まで  
年明け 4日から

生ラムの上質な味わいは今までのジンギスカンの定義をくつがえす美味さ。生ラムの味わいを壊さないようタレは北見産玉ねぎベースの醤油味。焼肉の町北見の新定番をめざします。

【年末年始の営業は】

年内 30日まで  
年明け 4日から

# 天

串揚げ

# 笑顔

# 海乃家

# モンゴル

北5条西2丁目