

オホーツクビール サテライト店



北見の大自慢は何といっても、日本の地ビール第一号・オホーツクビールです。そのサテライト店が8月末までの期間限定で開店。自慢のエールをサーバーでお楽しみいただけます。450円

焼肉の町・北見の 新定番をめざす！

じんぎすかん屋 モンゴル

Tel.080-4045-0022

店主：広野未恵 パートナ：和美史博

【おすすめ】

生ラム 710円
今日のワミ料理 300円



焼肉の町北見に初登場の生ラムジンギスカン。上質な生ラムはジンギスカンの定義を覆す衝撃的な味。一度食べるともう普通のジンギスカンには戻りません。その上品さは女性に支持されることは間違いありません。この上質の味わいを引き立てるタレは北見産たまねぎベースのしょうゆ味。

「今日のワミ料理」はパートナー和美さんが毎日手作りの一品を提供します。そしておすすめの飲み物がハイボール。ジンギスカンとハイボール。イギリスのどこかの田舎にありそうな組み合わせでもあります。

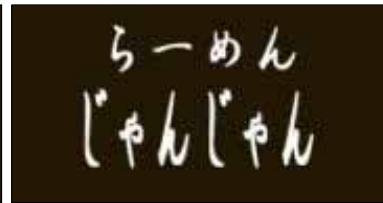
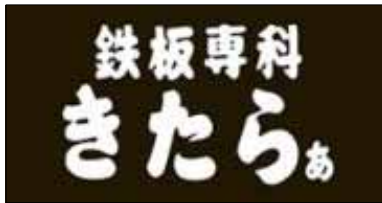


卒業生店
サムライは隣のビルからしっかり叱咤激励の構えです。

お好みのもの何でも焼いちゃいます

燻製料理に自信あり！

恋しい、美味しいラーメンをめざします



かなりの個性派・実力派！じまん村の二期生をご紹介します。新店舗3店を加え、じまん村の第二期がスタート。この新店舗はかなり強力！その個性と実力はあなどれない。既存店も決して安泰ではありませんぞ！この新・旧店の力関係、じまん村の新たな胎動＝活力になりそうな気配が漂ってきます。じまん村の二期目はおもしろい！！



「鉄腕」改め、小料理とお酒が美味しい

サロマ湖の新鮮食材とママの笑顔が売り

居酒屋文化を引張る！ 天晴グループ4番目の店

串揚げ 天

Tel.080-4045-0022

店主：左坂 公勇



【おすすめ】

串揚げおまかせ5本 500円 丸ごと玉ねぎ焼き 300円

常に北見の居酒屋トレンドをリードしてきた天晴グループの四番店。店長の左坂さんは「自分ひとりでどこまでやれるか限界にチャレンジしたかった」と「天晴鉢平衡」の店長から転身。

「串揚げの良さは旬の食材をタイムリーかつクイックに提供できること」と言い、「理想は串揚げでフルコースを作ること」とそのモチベーションはとて高い。左坂店長のチャレンジフルな店として、今後の展開には目を離せそうにありません。



北5条西2丁目