

クラブ新鮮組

札幌商工会議所のお店サイト「クラブ新鮮組」から
オススメのお店などをご紹介します!

<http://www.scci-net.com>

今回の
お店

第138回

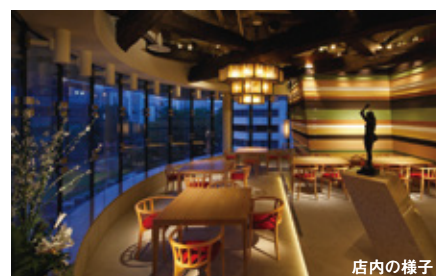
炭焼・寿し処 炙屋



雅(みやび)



海鮮籠御膳



店内の様子

道内外から取りそろえた旬の食材を 熟達の職人の技で堪能

四季折々の新鮮な魚介をはじめ、
道産の肉・野菜を自慢の炭焼きや
寿司、刺身などで味わえる「炭焼・
寿し処 炙屋」。

(株)マルシンカワムラが運営する同
店では、熟達の職人がそれぞれの個
性・特技を生かして旬の食材を調
理する。「例えば魚であれば、丸ご
と一匹をいろいろな食べ方で楽しん
でもらうため、寿司・刺身・焼き・煮
付けなど、その日によってメニューを
都度変えながら、一番おいしい食べ
方をお客さまにご提案しています」
と炙屋業態統括部長の前嶋博行氏
は話す。

ジューつとうま味が溢れるきんき
やほつけ、ししゃも、タラバガニなどの
各種海鮮炭焼きのほか、本鮪やウ
ニ、ボタンエビなどの生寿司8貫を
盛り合わせた「雅(みやび)」は人気
の一品。熟練の職人が握り、鮮度と
「粋」にこだわる寿司は、酒のおつま
みやメにもちょうど良い。

また、総本店と大通ビッセ店では、
ランチ営業も実施している。店
舗ごとにランチメニューが異なり、大
通ビッセ店では「天井セット」や「道
産豚丼セット」などのビジネスマンに
人気のメニューをはじめ、寿司やそ

Information

炙屋 大通ビッセ店

住 札幌市中央区大通西3丁目
大通ビッセ4階

TEL 011-271-1115

休 なし

営 11:00~15:00(L.O.14:00)
17:00~23:00(L.O.22:00)

※新型コロナウイルス感染症の影響により、
変更の可能性あり。

URL <https://www.aburiya.com/>



ば、天ぷら、デザートなどがセットに
なった「炙屋セット」や、2種類の小
井と彩り豊かな旬の食材を竹籠に
のせた「海鮮籠御膳」など、ゆっくり
食事を楽しみたい女性にもうれし
いメニューが豊富だ。

「当店では、利き酒師や焼酎アド
バイザー、日本ビール検定などの資
格を持つ従業員が、各料理に合う
お酒や飲み方のご提案も皆さまに
行っております。今後は、道外から
のお客さまはもちろん、道内のお客
さまにも今まで以上に満足してい
ただける企画をたくさん実施して
いきたいです」(前嶋部長)。