

ほっこり  
体があたたまる

# 札幌の 美味しい鍋

サケ・カニ・キンキ・魚介

## 「炙屋」の 特製きんき鍋

飲み放題付き6000円コースの一品

炙屋の鍋は宴会コースでの提供。地元の人でも口にする事の少ない高級魚のキンキを、リーズナブルに味わうことができる。この豪華な鍋以外の宴会メニューは店舗ごとに異なるが、この時期ならではの特別な魚介が用意されている。コースは12月末まで注文できる。要予約。



炙屋は札幌市内に5店舗を構える人気店。北海道の食材が豊富にそろう



キンキ

店の詳細はP37へ

サケ



店の詳細はP24へ

## 「ろばた大助本店」の 石狩鍋

1人前 1600円 (注文は2人前以上)

ろばた大助本店のお薦め鍋は、石狩鍋だ。北海道の食材を贅沢に使用し、北海道産味噌をベースにしたまろやかな味わいが特徴。各素材の旨味が凝縮されたコクのあるスープは、ぜひ食べてもらいたい一品。一人前1600円 (注文は2人前以上)



店内には、来店した有名スポーツ選手のグッズなどが展示されている

カニ



店の詳細はP26へ

## 「北海道かに將軍」の 本タラバかにすき

1人前 5500円

北海道で鍋の王様といえばカニ鍋。中でも身の詰まった本タラバカニをカニすきにすると、ふんわりと甘みが増して「これぞカニ」というおいしさ。特製醤油ベースの「秘伝のだし」と、カニの旨みが溶け込んだ煮汁で味わう締め雑炊(別料金)も絶品。



個室でゆったりと、贅沢な味を堪能できる

## 「北の味大助」の 北の味大助ちゃんこ鍋

飲み放題付き 5000円のコースの一品

北の味大助の鍋は、「秋～冬の北の味大助ちゃんこ鍋ありコース」にて楽しめる。北海道の旨みが満載で、刺身や焼き魚・煮魚はもちろん季節の食材を贅沢に使用。もちろん120分飲み放題付きなので2人以上で利用の際はおすすめ。



店内にはすずきの祭りで使用される、見応え十分な神輿が飾られている



魚介

店の詳細はP25へ

## 「海鮮家はこだて」の 海鮮ちゃんこ鍋

1人前 1900円 (注文は2人前から)

コンブのグルタミン酸、カツオ節のイノシン酸、キノコのグアニル酸という「旨みの三大成分」をすべて含む極上の味わいを提供。味噌だけでも数種類をブレンドするという職人技が凝縮されている。ほかにも塩白湯、醤油味や特上きんき鍋など鍋は9種類。



2階は完全個室スペース、3階は大広間になっている



魚介

店の詳細はP28へ