

# 北の食探歩

駄まわり味めぐり

N.O.  
175

味わいも、食べ応えも大満足

## いろど 彩り膳

(幌別駅:旬の華 和か菜)



「美味しいリーズナブルなお料理で喜んでいただきたい。今やっていることを継続しながら、食を通じて地域貢献もしていかたいと思っています」。勝俣智さんは登別温泉調理師登庖会と北海道日本料理研究会登別支部の支部長も務めている。

「生ちらし膳」2200円(ドリンク・デザート付き)。生ちらし(この日は、ホタテ、ヒラメ、サーモン、マグロ、甘エビ、イカ、活きツブ、イクラ、玉子焼き)、南蛮漬け、茶碗蒸し、味噌汁。



「彩り膳」2035円(ドリンク・デザート付き)。天ぷら、蟹シュウマイ、茶碗蒸し、小鉢、お浸し、じゃこご飯または麺(稲庭うどん、茶そば、登別市の姉妹都市の宮城県白石市のお名物「うーめん」から選べる)。写真はじゃこご飯。



### 「旬の華 和か菜」

登別市中央町5-8-1  
☎ 0143-85-4567  
営業時間:  
11:30~15:00(L.O.14:00)  
17:00~21:30(L.O.21:00)  
定休日:  
月曜(祝日の場合は火曜)  
JR幌別駅より徒歩約5分  
駐車場:店舗前9台・近所6台

店主の勝俣智さんみずから毎朝、室蘭市公設地方卸売市場に足を運び、長年培ってきた目利きで、地元の新鮮な食材を仕入れている。「その時々の最も美味しい旬の食材で季節感を大切にしたお料理を提供したい。登別近海で獲れた活きのいい魚介を味わっていたため、店内に貝用と魚用の二種類の水槽をそろえています」。野菜もできる限り、地元の新鮮な食材にこだわっている。

豊富なランチメニューのなかで紹介したいのが、各種お料理を楽しめる「彩り膳」。大ズワイ蟹を使つた個室など高級料亭を思わせる店構えながら、肩肘張らずに食事を楽しめる「旬の華 和か菜」。

た個室など高級料亭を思わせる店構えながら、肩肘張らずに食事を楽しめる「旬の華 和か菜」。

店主の勝俣智さんみずから毎朝、室蘭市公設地方卸売市場に足を運び、長年培ってきた目利きで、地元の新鮮な食材を仕入れている。「その時々の最も美味しい旬の食材で季節感を大切にしたお料理を提供したい。登別近海で獲れた活きのいい魚介を味わっていたため、店内に貝用と魚用の二種類の水槽をそろえています」。野菜もできる限り、地元の新鮮な食材にこだわっている。

豊富なランチメニューのなかで紹介したいのが、各種お料理を楽しめる「彩り膳」。大ズワイ蟹を使つた個室など高級料亭を思わせる店構えながら、肩肘張らずに食事を楽しめる「旬の華 和か菜」。

たシユウマイは絶品だ。また、お刺身も定評がある同店、「生ちらし膳」も人気が高い。当日の仕入れを楽しめる「旬の華 和か菜」。

勝俣さんの家業は父の代から四十年以上続く「お料理仕出し」勝膳」などおおすすめが登場する。勝俣さんの家業は父の代から四十年以上続く「お料理仕出し」勝膳」などおおすすめが登場する。勝

膳」などおおすすめが登場する。勝

月、今年でちょうど三十年目を迎える。本格的なコース料理から各種ランチまで、落ち着いた雰囲気のなかで美味しい日本料理を気軽に楽しめる地元の人気店だ。

### 地元の新鮮な魚介や野菜を活かした季節感のある和食でもてなす

地元産の四季を知り尽くした店主が、旬の食材を厳選して提供する料理の数々。季節ごとに訪れて和食の妙を楽しみたい。J



## RIDE &amp; DINE

“Shunnohana WAKANA”

Chuo-cho 5-8-1, Noboribetsu  
About 5-minute walk from JR Horobetsu Station

☎0143-85-4567

Hours:

11:30 ~ 15:00 (L.O.14:00)

17:00 ~ 21:30 (L.O.21:00)

Closed:

Mondays (closed Tuesdays instead if Monday is a holiday)

Parking: 9 spaces available in front of the store and 6 spaces nearby

Satisfying taste and volume

**Irodorizen** (Horobetsu Station : Shunnohana WAKANA)**Exquisite Japanese hospitality and cuisine on a theme of seasonal, fresh, local seafood and vegetables**

“Shunnohana WAKANA” is located about 5 minutes on foot from JR Horobetsu Station in Noboribetsu. Each morning the owner takes it upon himself to procure fresh, local ingredients at the wholesale market to create exquisite Japanese cuisine that is not merely voluminous and delicious, but also pleasing to the eye. The lunch menu is extensive, featuring favorites such as the “Irodorizen” for ¥2035, and the “Nama Chirashizien” for ¥2200, both of which are served with a drink and a dessert.

## 车站周边美食选

“Shunnohana WAKANA”

登別市中央町5-8-1  
从JR幌别站步行约5分钟

☎0143-85-4567

营业时间：

11:30~15:00 (点餐受理至14:00)

17:00~21:30 (点餐受理至21:00)

休息日:周一

(若逢法定假日顺延至周二)

停车场:店铺前9台、附近6台

味道、份量均让您满意

**彩膳** (幌别站:Shunnohana WAKANA)**以当地新鲜的海鲜和蔬菜,为您提供充满季节感的和食**

“Shunnohana WAKANA” 从登别市的 JR 幌别站步行约 5 分钟即可到达。

店主每日亲自前往市场采购当地新鲜食材，并对调味、器皿及摆盘都很讲究，提供精致的日本料理。午餐菜单口味丰富，其中的“彩膳”一份 2035 日元，“生散寿司膳”一份 2200 日元，两种皆附饮料及甜点。

## 車站周邊美食選

“Shunnohana WAKANA”

登別市中央町5-8-1  
從JR幌別站步行約5分鐘

☎0143-85-4567

營業時間：

11:30~15:00 (點餐受理至14:00)

17:00~21:30 (點餐受理至21:00)

公休日:週一

(若逢法定假日順延至週二)

停車場:店舖前9台、附近6台

口味、份量皆讓人超滿足

**彩膳** (幌別站:Shunnohana WAKANA)**以當地新鮮的海鮮和蔬菜,為您提供充滿季節感的和食**

「Shunnohana WAKANA」從登別市的JR幌別站步行約5分鐘即可到達。

店主每日親自前往市場採購當地新鮮食材，並對調味、器皿及擺盤都很講究，提供精緻的日本料理。午餐菜單口味豐富，其中的「彩膳」一份2035日圓，「生散壽司膳」一份2200日圓，兩種皆附飲料及甜點。

## 역 주변의 맛집

“Shunnohana WAKANA”

노보리베쓰시 주오초 5-8-1  
JR호로베쓰역에서 도보로 약 5분

☎0143-85-4567

영업시간:

11:30 ~ 15:00(L.O.14:00)

17:00 ~ 21:30(L.O.21:00)

정기휴일:

월요일(공휴일인 경우에는 화요일)

주차장:

음식점 앞 9대, 근처에 6대 주차 가능

맛도 양도 만족스러운

**이로도리젠** (호로베쓰역: Shunnohana WAKANA)**지역의 신선한 해산물과 야채로 만든,  
계절감을 느낄 수 있는 일본 요리를 제공합니다.**

노보리베쓰시의 JR호로베쓰역에서 도보로 약 5분 거리에 있는 ‘Shunnohana WAKANA’.

매일 아침 주인장이 직접 시장에서 지역의 신선한 식재료를 구입하고, 조리와 식기, 플레이팅에 심혈을 기울인 일본 요리를 제공합니다. 음료와 디저트가 포함된 ‘이로도리젠(2,035엔)’과 ‘나마치라시젠(2,200엔)’ 등 다양한 런치 메뉴가 있습니다.