



「メニューがいろいろあるので、家族でいらしても楽しめると思います」と話す沼倉知子さん(右)と、スタッフの石山育美(いしやまいくみ)さん(左)。

「ザリーチ」1180円。
豚ロースの唐揚げで、カランとポン酢で食せば、鶏肉のザンギとは一味違った食感を楽しめる。寿楽だけで楽しめる料理だ。



天ぷらも、海鮮も、そばも一緒に楽しめる

なご 和み定食

びばい じゅうらく
(美唄駅:寿楽)



「和み定食」2180円。天ぷら、ミニ海鮮丼、ミニサラダ、そば、みそ汁が付いてボリューム。そばは、温かいものに変更することも可能。

駅まわり味めぐり

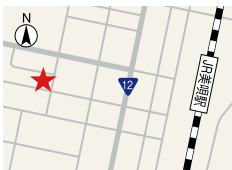
NO.
182

北の食探歩



「寿楽」

美唄市西2条南2丁目2-1
☎0126-62-6671
営業時間:
11:00~L.O.14:30、
17:00~L.O.20:00
定休日:
月曜(予約により変更あり)
JR美唄駅から徒歩約5分
駐車場あり



文/上杉規子 写真/本田 光
・表記の金額は全て税込みです。
・記事の内容、表示金額は
2025年3月12日時点のものです。

「一品一品、食材の味をいかして丁寧に調理しています。そばは更科系の自家製で、つゆとともに自

しめる。
「お子さまや年配の方など、どんな年代の方が来店しても、一緒に食事を楽しめるように、和食をメインに多彩なメニューを用意しています」と話す。写真で紹介した「和み定食」も、天ぷら、ミニ海鮮丼、そばと、いろいろな和の味が楽しめる。

和食を中心に、一品料理から定食、鍋など多彩に用意

店内は広く、個室もあり落ち着いた雰囲気。気軽に安心して食事を楽しめるだろう。

「お子さまや年配の方など、どんな年代の方が来店しても、一緒に食事を楽しめるように、和食をメインに多彩なメニューを用意しています」と話す。写真で紹介した「和み定食」も、天ぷら、ミニ海鮮丼、そばと、いろいろな和の味が楽しめる。

「店を開いた四十八年前は、周りに何もなかったの。でも開店以来、忙しくさせてもらって、いわば美唄の常連さんに育ててもらったようなもの」と話してくれたのは、「ママさん」とスタッフや常連客から慕われている沼倉知子さん。長男で現オーナーの沼倉太二さん(ぬまぐら たいぢ)も「お子さまや年配の方など、どんな年代の方が来店しても、一緒に食事を楽しめるように、和食をメインに多彩なメニューを用意しています」と話す。写真で紹介した「和み定食」も、天ぷら、ミニ海鮮丼、そばと、いろいろな和の味が楽しめる。

「店を開いた四十八年前は、周りに何もなかったの。でも開店以来、忙しくさせてもらって、いわば美唄の常連さんに育ててもらったようなもの」と話してくれたのは、「ママさん」とスタッフや常連客から慕われている沼倉知子さん。長男で現オーナーの沼倉太二さん(ぬまぐら たいぢ)も「お子さまや年配の方など、どんな年代の方が来店しても、一緒に食事を楽しめるように、和食をメインに多彩なメニューを用意しています」と話す。写真で紹介した「和み定食」も、天ぷら、ミニ海鮮丼、そばと、いろいろな和の味が楽しめる。

「他店で見たことがなく、うちのメニューかも」と太二さんが教えてくれたのは、一品料理の「ザリーチ」。鶏肉ではなく、豚ロースを使っていたいわゆるザンギだという。「古くからあって誕生の経緯は不明なんですけど、今も人気のメニューです」。そして「五月には地元の契約農園から仕入れるアスパラガスやトマトを使った料理を提供しています。アスパラガスは、お好みにあわせて焼いたり、天ぷらにしたりと、一本ずつオーダーを受けています。旬の味を楽しんでほしいですね」とも。

RIDE & DINE

“Restaurant Juraku”

Nishi 2-Jo Minami 2-Chome, 2-1,
Bibai
About 5 minutes on foot from JR
Bibai Station
☎0126-62-6671
Hours:
11:00 - L.O.14:30
17:00 - L.O.20:00
Closed: Mondays (May change
depending on reservations)
Parking: Parking available

Fully experience the delicious taste of Japanese cuisine, such as soba, tempura, and seafood bowls

Nagomi Teishoku (Bibai Station: Restaurant Juraku)

Serving a wide variety of mainly Japanese foods from à la carte dishes to hot pots

Restaurant Juraku, located about 5 minutes on foot from JR Bibai Station, is a local favorite, and has an extensive menu including soba, sushi and other Japanese foods. In May, the owners make special dishes made from asparagus and tomatoes grown on local contracted farms, so customers can enjoy the seasonal tastes of Hokkaido. Asparagus can be ordered one sprig at a time and either grilled or made into tempura. "Zarichi," an à la carte dish, is a deep-fried piece of pork loin and available only at Juraku. The interior of the restaurant is spacious, with a calm and relaxing atmosphere. There are private rooms where the whole family can dine without worrying about other customers.

车站周边美食选

“Restaurant Juraku”

美唄市西2条南2丁目2-1
从JR美唄站步行约5分钟
☎0126-62-6671
营业时间:
11:00~点餐受理至14:30
17:00~点餐受理至20:00
休息日:周一
(有因预约而变更的情况)
停车场:有停车场

尽享天妇罗、海鲜盖饭、荞麦面等和食美味

暖心定食 (美唄车站: Restaurant Juraku)

以和食为主, 提供从单点到定食、火锅等多样化餐点

位于 JR 美唄车站步行约 5 分钟的「Restaurant Juraku」, 是一家以荞麦面、寿司等和食为主打, 提供多样菜色的餐厅, 深受本地居民喜爱。为了让顾客品尝北海道的当季美味, 5 月时还会推出使用当地签约农园的新鲜芦笋与西红柿烹饪的料理。芦笋可依个人喜好选择烤制或炸成天妇罗, 并可按一根单点。此外, 单点料理「Zarichi」是使用猪里脊制作的炸猪块, 为独家菜色。店内空间宽敞, 气氛安静舒适, 并设有包厢, 带着家人一起来也能放心愉快地用餐。

車站周邊美食選

“Restaurant Juraku”

美唄市西2條南2丁目2-1
從JR美唄站步行約5分鐘
☎0126-62-6671
營業時間:
11:00~點餐受理至14:30
17:00~點餐受理至20:00
公休日:週一
(若有預約可能變更)
停車場:設有停車場

盡享天婦羅、海鮮丼、蕎麥麵等和食美味

暖心定食 (美唄車站: Restaurant Juraku)

以和食為主, 提供從單點到定食、火鍋等多樣化餐點

位於JR美唄車站步行約5分鐘的「Restaurant Juraku」, 是一家以蕎麥麵、壽司等和食為主打, 提供多樣菜色的餐廳, 深受在地居民喜愛。為了讓顧客品嚐北海道的當季美味, 5月時還會推出使用來自在地契作農園的新鮮蘆筍與番茄製成的料理。蘆筍可依個人喜好選擇烤製或製成天婦羅, 並可一支一支單點。此外, 單點料理「Zarichi」是使用豬里肌製作的日式炸物, 為Juraku獨有的菜色。店內空間寬敞, 氣氛安靜舒適, 也設有包廂, 帶著家人一起前來也能安心愉快地用餐。

역 주변의 맛집

“Restaurant Juraku”

비바이시 니시 2조 미나미 2조메 2-1
JR치토세역에서 도보로 약 11분
☎0126-62-6671
영업시간:
11:00 ~ L.O. 14:30
17:00 ~ L.O. 20:00
정기휴일: 월요일
(예약 상황에 따라 변경될 수 있음)
주차장: 주차장 완비

튀김, 해산물 덮밥, 메밀국수 등 맛있는 일식을 맛보는

나고미 정식 (비바이역: Restaurant Juraku)

일식 메뉴를 중심으로 일품 요리부터 정식, 냄비 요리 등 다양한 메뉴

JR비바이역에서 도보로 약 5분 거리에 있는 ‘Restaurant Juraku’는 메밀국수와 초밥 등의 일식을 중심으로 한 다양한 메뉴를 제공하며 지역 주민에게 사랑받고 있는 음식점입니다. 홋카이도의 제철 맛을 즐길 수 있도록 5월에는 지역 계약 농원에서 공급받은 아스파라거스와 토마토를 사용한 요리도 등장합니다. 아스파라거스는 굵거나 튀김으로 즐길 수 있으며 취향에 따라 한 개씩 주문할 수 있습니다. 또한 일품 요리인 ‘자리치’는 돼지고기 로스 부위를 사용한 튀김으로, 이곳에서만 맛볼 수 있는 메뉴입니다. 음식점 내부는 넓고 차분한 분위기로, 개별 룸도 갖추고 있어 가족 단위 손님들도 안심하고 식사를 즐길 수 있습니다.