



農産物に恵まれた鷹栖町は、
お米や野菜、肉など
地元食材を生かした料理を提供する
お店がたくさん。
長年地域で愛されているお店は、
ここならではの逸品が食べられます。



れんがどう

煉瓦堂

ソムリエが選ぶワインは お肉と相性抜群



まちの焼肉店といえばここ、煉瓦堂。大人数でワイワイとやるもよし、少人数でじっくり肉を味わうもよし。お酒を飲みながら肉をつまむことができ、二次会、三次会に利用する人も多いとか。肉は豊富な種類を取り揃えており、A5和牛からホルモンまでいろいろと選べるお店です。お酒も各種充実、特にワインが豊富で、オーナーの奥さんがワインソムリエの資格を持っており、お肉に合ったものをおすすめしてくれます。



A5和牛 100g
¥1,000(税込)

冬は鍋を出すなど、
季節に合わせた
メニューもいろいろ
取り揃えています!

鷹栖町北1条2丁目2-2
☎0166-87-3050
🕒 17:00~22:00
📅 休 不定休 📍 駐 15台 📊 席 50席



▲店長の松平英樹さん

やき鳥居酒屋 ふくい

会話もお酒も楽しめるお店

ももやき鳥 1本
¥200(税込)~



鷹栖町北1条2丁目2-16 ☎0166-87-5352
🕒 17:00~21:00頃 📅 休 日曜・月曜・火曜・祝日
📍 駐 6台 📊 席 テーブル20席、カウンター10席



アットホームな
お店です!

▲店主の福井さん夫妻

平成19年から営業している、焼鳥専門店。道産にこだわり仕入れられている、肉厚で食べ応え抜群の焼き鳥は、生ビールとの相性がぴったり。カウンターでは、店主との会話を楽しみながら、焼きたての焼き鳥とお酒を楽しむことができます。アットホームな雰囲気、1人でも家族でも楽しめるお店は、いつも地元民でにぎわっています。鳥むね肉1つ分を3等分して豪快に揚げた、ボリューム満点の「スティックからあげ」もオススメです。



鹿肉レストラン **山恵**

さんけい

えぞ鹿イチボ肉の
柔らか煮スープカレー
¥1,188(税込)

おいしいエゾシカ肉を
食べるならココ!

北海道でも珍しいエゾシカ肉専門料理店です。シカ肉はすばやい解体処理が味を決めますが、山恵は長年の経験・知識を生かし、最もおいしく食べられるように肉の処理を行っています。

おすすめはえぞ鹿イチボ肉の柔らか煮スープカレー。一頭あたり400gほどしかとれない貴重な部位で、臭みが全くなく、柔らかい肉が口の中でとろけます。

高級食材として取り扱われるのも納得の味です。生ハム、スモークハム、ジャーキーなどの加工品も販売しています。

ドッグカフェがあるので、
愛犬家の方たちにも
ぜひ来ていただきたいです!



▲店長の
荒田恵里さん

鷹栖町13線16号2 ☎0166-87-4229

☎ 平日 9:00~17:00
土・日祝 9:00~17:30
※18:00以降は要予約

休 火曜(祝日の場合は水曜) 駐 30台

☎ カウンター・小上がり47席、テラス10席



龍の極
¥950(税込)

一杯、一杯を大切に、
こだわりと情熱を
そそいでいます!



▲代表の佐々木秀樹さん

鷹栖町南1条2丁目9-8

☎0166-87-3085

☎ 11:00~14:00

休 水曜 駐 5台 席 20席



らーめん **鷹の爪**

昔ながらの味とともに
斬新な味を追求する人気店

旭川市内や新宿、カナダのバンクーバーにもチェーン店をかまえる人気店。旭川ラーメンらしさの中に光る個性的な味が魅力です。豚骨100%のベースに魚介や道産野菜を足し、14時間以上もかけて煮込むこだわりのスープは、味噌・塩・醤油との相性も抜群です。店主おすすめの「龍の極」は、魚ダシのうま味とフルーツの甘みが特徴で、一度食べるのとくせになる味です。知床ポークのモモを使ったチャーシューも柔らかく食べごたえ十分です。

ギョウザセットも
おすすめです!
ぜひ食べに
お越しください。



▶店長の松本和子さん

らーめん **スバル**

辛味の中にあるスープ本来のおいしさ

20年以上続く、地元の根強いファンに愛されているラーメン店です。看板メニューの「激辛ラーメン」はスバル特製の韓国風調味料を使用、辛さの中にうま味と甘みがあり、食後はさっぱりとした後味が特徴です。辛口・中辛・激辛の三段階から選べ、それ以上の辛口を希望する人にも辛味増して応えてくれるとか。激辛だけでなくシンプルなお塩ラーメン、醤油ラーメンも人気があり、飽きのこないスープが味わえます。

鷹栖町北野東3条1丁目4-8

☎0166-87-3086

☎ 11:00~20:00

休 第一日曜、第三日曜

駐 10台

席 22席



激辛ラーメンみそ味
(辛口)
¥700(税込)



ミニカレーセット(みそ)
¥900(税込)

だいはちしょくどう
大八食堂

地元で愛される大八のカレー

昭和30年創業の老舗食堂。安くてボリュームたっぷり。看板メニューのカレーは、地元民から「大八と言えばカレー」と言われるほど親しまれている味です。ラーメンも人気で、ランチはラーメンにミニカレーがついたセットの注文も多いです。宴会場も備えており、各種宴会料理も人気です。



家庭的な味を
お楽しみください

◀店主の八尾谷さん夫妻

鷹栖町北1条1丁目2-3 ☎0166-87-2034

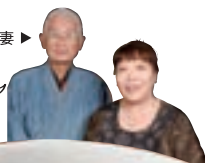
☎11:00~13:30 ※夜の宴会は要予約

☎4~10月/月曜・祝日 11~3月/日曜・祝日

☎10台 ☎カウンター・小上がり30席、宴会場80席



店主の昔農(せきのう)さん夫妻▶



本格手打ちそばを
食べにきてください!

手打ちそば処 **鷹の里**

こだわりのオリジナルそば
ガタタンそば

「ガタタン」はもともと北海道芦別市のご当地料理で、とろみがついたスープにかまぼこや卵などいろいろな具材が入っています。このガタタンを温かいそばの上に乗せたオリジナル料理が鷹の里で食べられます。上のにったあんかけが手打ちの太いそばによく絡み、これまで食べたことのない食感です。夏場はネギ・とろろ・オクラ・納豆・生卵が入った、冷たい「ぬまぬまそば」もおススメです。

ガタタンそば
¥1,100(税込)



鷹栖町8線10号 ☎0166-87-3856

☎10:30~20:30 ☎不定休 ☎10台 ☎40席



やました

うれしい品数、夜メニューが充実

平成27年10月にオープンした定食屋さんです。カツと定食をはじめ、定食はメインのおかずのほか、常に5品目以上のお惣菜がついています。夜も充実しており、お酒が進む小料理がおいしく、酒好きにはうれしい場所です。お店のこだわりのひとつである日本酒は旭川の高砂酒造をはじめ道内銘酒が揃っています。



カツと定食
¥900(税込)

夜も昼も
お待ちしております!



▲店主の山下さん夫妻

鷹栖町北野西4条1丁目出口ビル1階

☎0166-87-5557

☎4月~11月/11:00~21:00

12月~3月/11:30~21:00

☎不定休

☎3台

☎20席



きぶんずし
紀文寿司

寿司一本で勝負の
ネタと腕



店主の伊山誠治さん▶

長年培った職人の味、
ぜひお召し上がり
ください!



中生寿司
¥1,188(税込)

鷹栖町北1条2丁目1-4

☎0166-87-2024 休月曜

営11:00~21:00 駐10台

席カウンター5席、小上がり25席



昭和63年に創業した寿司専門店。東京で江戸前寿司を14年修行した店主が腕をふるいます。昼は定食など一切なく、生にぎりとちらし寿司のみ。寿司一本で勝負するのは、店主の自信の表れです。予約をすれば、すき焼きや鍋などの宴会コースも楽しめます。夜はおつまみも揃えており、女性の方が1人で来ることも多いです。ふわっとしたシャリの食感は、まさに職人技。本格寿司をじっくり味わうならここです。

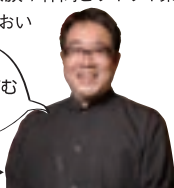
こますし

駒鯨

新鮮なネタと和食メニューが充実

先代が創業した魚屋が前身の寿司店で、店主の確かな目と新鮮な素材が売り。おすすめの日替わり天丼はぶりっぷりのエビをはじめ地物野菜などを使用、甘いタレが天ぷらとよく合い、ご飯が進みます。

夜は海鮮ジャンボかき揚げや鷹栖牛のヒレステーキなどがおすすめ。宴会コースもあり、家族や仲間とワイワイ楽しめるお店です。もちろんお寿司もおいしいですよ。



店主の石田善嗣さん▶

明るく会話のはずむ
お店ですよ!

天井
¥800(税込)



鷹栖町北1条2丁目2-3 ☎0166-87-2037

営11:00~13:30、17:00~22:00

休日曜 駐6台

席カウンター・小上がり15席、宴会場50席



ビストロ ピース

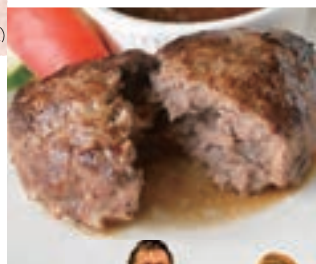
Bistro Piece

昼はイタリアン、夜はフレンチ・スパニッシュ

平成29年創業の、住宅街にたたずむおしゃれなビストロ。オーナーシェフの野原宗平さんは、5年間フランス料理の修行を積み、スペイン料理店勤務後に独立。妻の桜子さんとともに営んでいます。

ランチは2種類のバスタと鷹栖牛を使用したハンバーグの3つのメニューから。ディナーのパエリアやアヒージョは、お酒と相性抜群の逸品。

ピース特製ハンバーグ
(限定10食) ¥1,380(税込)



小上がりもあり、
小さなお子さんがいても
安心です。



オーナーの野原さん夫妻▶

鷹栖町北野東2条1丁目8-1

☎0166-76-4996

営11:00~14:00・17:30~21:00

休日・祝日・不定休 駐あり



でんしょうかん
手づくり豆腐料理の店 **伝承館**

たかすの大豆を会席コースで

大正初期の建物が印象的な豆腐会席料理店。鷹栖産大豆「大袖振」と、塩は赤穂のにがりを使用。昔ながらの製法を取り入れ、豆腐らしい甘みの強い味が特徴です。広く落ち着いた館内はちょっとした会合や食事の席にぴったり。コース料理は2,000円～3,500円まであり、3,000円コースからは前日の予約が必要です。その他、豆腐や牛肉、鹿肉などの単品料理もあります。

鷹栖町18線9号

☎0166-87-4446

☎11:00～21:00 休 水曜

駐 30台 席 40席



▲料理長の佐藤淳さん

豆腐本来の味わいを
いろいろな料理で
お楽しみください

豆腐会席料理コース
¥3,000(税込)



スタッフ一同
お待ちしております！



▲薬丸雅樹さん(右)とスタッフ

日替わり定食
¥500(税込)

ほと
とわ北斗

うれしいワンコインメニュー

旧北斗小学校を活用した障がい者支援事業所「とわ北斗」。ここでは季節の Pasta や、カレー、ラーメンなどがワンコイン(500円)で食べられます。メニューの種類も豊富で、ワンコインでお腹いっぱい食べることができるお店です。セットメニュー(700円)もあります。施設の売店では鷹栖の特産品が購入できます。

鷹栖町14線17号 ☎0166-87-5630

☎11:00～17:00 休 なし

駐 10台以上 席 42席



ち
新田ファーム「CAFE&FOOD モウーちゃん家」

甘さと旨さを兼ね備えた鷹栖牛

令和元年5月にオープンした、鷹栖牛を手軽に味わえる販売店。併設された食肉加工場で徹底した衛生管理のもと加工された鷹栖牛は、品質・味ともにこだわっています。鷹栖牛100%ハンバーガーや風味豊かなおいしい牛乳ソフトは、外のテラスで食べるもよし、お持ち帰りするのよし。生まれも育ちも「純・鷹栖町産」の味をお楽しみください。

気軽に越し
ください♪



▲スタッフの皆さん

鷹栖牛のハンバーガー
¥702(税込)

鷹栖町南1条3丁目6番1号 ☎0166-76-1430

☎10:00～18:00 休 水曜 駐あり

(ハンバーガー、揚物販売は11:00～17:00)



TAKE
OUT

天然酵母パン 月のうさぎ

噛むほどに体に優しい味がする

素材と製法にこだわり、体に優しい味で、旭川などからのお客さんも多いパン屋さんです。道産小麦とホシノ天然酵母、砂糖は鹿児島島のミネラル分が多く残る洗双糖を使用、歯ごたえがあり天然酵母パン独特の味と香りが楽しめます。

鷹栖町15線19号 ☎0166-87-4882

☎ 水・木・金曜 7:00~11:00, 13:00~15:00
(11:00~13:00は外販・お届け)、
土曜日 7:00~15:00

☎ 休日・月・火曜 ☎ 駐あり



生地には卵を使っていないので、卵アレルギーの方も安心です。

▲店主の焼朋子さん

ミドリ・エフ

パン工房 MIDORI.F (パン教室ベルテ)

口いっぱい広がるパンの甘み

平成28年から販売を開始したパン工房。店主の藤田さんは、自宅を改装した教室でパン教室の指導を行いながら、手作りパンの販売も行っています。

一番人気は王道の食パン。もちもち食感で、遠方からのリピーターも多いとか。

ひとつひとつこだわって
吟味した材料の味を
お楽しみください

▲店主の藤田みどりさん



鷹栖町北野東3条1丁目4-5 ☎0166-87-5186

☎ (自宅)第2・第4日曜の11:00~完売次第
(地域交流スペースあえる)
第2・第4水曜の13:00~

☎ 休 上記営業日以外 ☎ 駐あり



手づくりおかず 肉のありき

「おふくろの味」を手軽にお持ち帰り

食卓に並ぶような家庭料理を購入することができるテイクアウト専門店。コロッケやざんぎなど揚げたての提供にこだわっており、注文が入ってから揚げています。ひとつひとつ丁寧につくる「おふくろの味」です。



事前にお電話を
いただければ
お弁当も作り
します!

▲店主の有木さん夫妻



鷹栖町14線6号5番地 ☎0166-87-4944

☎ ~18:00※日により異なる

☎ 休 不定休 ☎ 駐あり

※要事前予約



たまにはゆっくり過ごしませんか

Takasu Gourmet Guide

Café いちゃりば

温かみのある空間で
ゆったりとしたひと時を

「出会ったら」を意味する沖縄の方言「いちゃりば」。店名に付けられたとおり、人と人が出会い、つながる場所として地域の方から愛されているカフェです。コーヒーや紅茶などの飲み物のほかに、ビーフカレーやナポリタンなどの軽食もあります。

鷹栖町北1条2丁目1-5 ☎090-7647-4969

☎10:30~17:00 ※金曜日は20:00まで営業

☎休月・土・日曜 ☎駐5台程度 ☎席カウンター6席・テーブル10席



お一人でもお友達とでも、お気軽にお越しください。

マスターの宮武一典さん ▶



どなたでも気軽にお越しください



▲さつき会スタッフと町民有志の皆さん

鷹栖町北野東3条1丁目7番1号
(ぬくもりの家たかほ内)

☎0166-76-5037 ☎駐あり



あえーる (地域交流スペース)

地域で創りあげる“あったかす”な場

平成29年にできた、ぬくもりの家たかほに併設する「あえーる」は、地域の居場所づくりや健康づくり、仲間づくりなどの創出の場として機能しています。おいしいランチを食べられる地域食堂のほか、さまざまなイベントや活動の場として一般の方も借りることができます。

○地域食堂【共通:11:30~13:30】

さつき会職員と地域の有志による週替わりランチを、ワンコイン500円で楽しめます(1日30食限定)。

・ぬくもりかふえ 毎月第1月曜 ・カフェ ベこべこ 毎週木曜

・おばちゃん食堂 毎月第3火曜 ・ハッスル母さんの店(冬季限定)

○ほっとカフェ 毎週水曜13:00~15:00

「働くきっかけ応援事業」の一環として社会福祉協議会が主催。週替わりのケーキやデザート、ソフトドリンクを提供。

古民具&cafe 魔女来夢

森の中の静かなひととき

温かみのあるアンティークに囲まれた、ゆったりとした時間が流れるカフェです。

カウンター席の前に広がる窓の外には自然が広がり、野生のエゾリスやアカケラが遊びにくることも。コーヒーを味わいながら、優しいひとときをお楽しみください。

鷹栖町19線16号 ☎090-2074-8911

☎営11:00~16:30 ☎休不定休(水曜・冬季間休業)

☎席テーブル10席 ☎駐あり



店内のアンティークにもご注目ください

オーナーの高橋さん夫妻 ▲