

# 自画自賛 新聞

じがじさんしんぶん

 2022  
 3&4  
 月号

新琴似店



## 利尻昆布出汁で食べる石焼き鶏まぶし

北海道産若鶏をタレで香ばしく焼き上げご飯に乗せました。

最初はそのまま、その後に温泉卵やお好みの薬味をのせ、

最後は利尻昆布出汁をかけて楽しむ、

ひつまぶし風の石焼です。

 単品 **1,480 yen**(税込)

 新琴似店 3・4月  
 期間限定メニュー

 スタッフみえっこの  
 ペロリ日記

あー。どこか旅に出て美味しいものが食べたい!!大阪で食い倒れ?九州でモツ鍋?いや、名古屋で味噌カツ・ひつまぶし...ん?!鶏まぶし?!

そう!3・4月のマンスリーメニューは【ひつまぶし】ならぬ【利尻昆布出汁で食べる石焼き鶏まぶし】。

まずは、甘じょっぱいタレで香ばしく焼き上げた北海道産若鶏を、ご飯と一口。むー。これは日本人のDNAに組み込まれている「美味しい」の正解!

次はやっぱり温泉卵。黄身をブツッ、トロ〜は茶色ながら映え!そこに、チビリチビリと食べても美味しい、ワサビ・クルミ味噌・自家製山椒昆布の佃煮をちょこっとずつのせて食べると...味が複雑に絡み合って温玉がまともあげてるー!うまー。あっ!最後まで食べちゃうとこだった!忘れちゃならないのがメの食べ方。自休自足自慢の利尻昆布出汁を注いでサラサラッと鶏茶漬けで完食!

ひとつの石焼きの中で変化して広がる世界☆(大袈裟笑)これずーっと食べて、ここで食い倒れても良いか...そう思いながら仕事に戻る、みえっちでした。



### 新琴似店レギュラーメニュー

トマトソースのメニュー再開です!



#### ▲塩麴入り石焼きトマトリゾット ／石焼きトマトパスタ

 単品 **1,280 yen**(税込)

#### 不動の人気チーズカレー

 +100円でグレードアップチーズ  
 牛すじトッピングがおすすめです。

(▼は、グレードアップチーズ)

 単品 **1,280 yen**(税込)


自休自足と言えばこれ!利尻昆布出汁で2度美味しい!



#### ◀じゃことカリカリ梅のおこげ飯

 単品 **1,280 yen**(税込)

#### ◀石焼きじゃこねぎ パスタ

 単品 **1,280 yen**(税込)

ランチにセットできる  
 ミニパフェやシフォンケーキも  
 ご用意しています。(日替わり)



新琴似店のご予約は、こちら。

前日と当日のご予約は、お電話でお願いいたします。



### キタクなる 新琴似本店

〒001-0903

札幌市北区新琴似3条7丁目1-21

TEL: 011-764-4224

営業時間(短縮営業中)

[平日] 11:30~15:00 ※L.O.14:30

[土日祝] 11:30~17:00 ※L.O.16:00

定休日: 年末年始

駐車場: 7台


 @jikyuujisoku2007

 @jikyuujisoku\_shinkotoniten

▶▶▶ ブログも運営中! 詳しくはWEBサイトをご覧ください!

# 自画自賛 新聞

じがじさんしんぶん

2022  
3&4  
月号

六軒村店



## \* 六軒村店 移転のお知らせ \*



この度、自休自足六軒村店は  
移転することとなりました。

**[移転先]**  
**札幌市豊平区福住1条8丁目4-3**

詳しい地図はこちら  
(GoogleMap)



リニューアルオープンの日程は決まり次第、  
ホームページでお知らせいたします。

ブログ・LINEも運営中! 詳しくはWEBサイトをご覧ください!