



味旅

AJITABI

HOKKAIDO

味旅

AJITABI

HOKKAIDO

《 2026年 8月7日(金)～8月30日(日) 》

月・火曜定休日

全席予約指定席

特別和会席9品

大人 **8,000**円税込  
当日券 / 8,500円

昼席 [受付11:30 / 開宴12:00 / お開き14:00]

夕席 [受付18:00 / 開宴18:30 / お開き20:30]

開宴時刻の10分前までにご来館ください  
お子様向けのお料理と料金は  
お気軽にお電話にてお問合せください



ネット簡単予約  
ネット簡単予約  
ネット簡単予約

スマホやパソコンから  
味旅を簡単にご予約いただけます



お料理が舟に乗って運ばれる本会場ではお食事の最中にじゃんけん大会を開催！ぜひお楽しみに！！  
※じゃんけん大会は本会場のみで開催。個室利用のお客様は抽選会への参加はできません



個室をご希望のお客様は[大人おひとり様500円]にてご用意いたします  
先着順となりご予約状況によりお断りさせていただく場合がございます

KURETAKESO  
tel.053-453-1511

静岡県浜松市中央区東伊場 1-1-26  
villa-kuretake.co.jp



IKURA



JAGAIMO



BOTANEBI



TOMOROKOSHI



SYAKE



北の海と大地  
とれたての大自然の恵み  
北海道を味わい尽くす



くれたけイン旭川  
オープン10周年

平成28年8月にくれたけイン旭川オープン  
今回の味旅は旭川の周年を記念して  
テーマは [HOKKAIDO]  
食を通じて皆様に北海道にお連れします

# 味旅

AJITABI

## 前菜 北海味めぐり

松前漬け、昆布巻きなどの郷土料理に加え、北海道が誇る海鮮を活かした、帆立バター玉子焼きなど独自の調理法で仕立てた前菜を盛り合わせました。



いくら雲和え  
松前漬け  
蟹芥子マヨネーズ和え  
帆立バター玉子焼き  
鰯昆布巻き

## 造り ぼたん海老 鮪 あしらえ一式

漁獲量も少なく高級食材であるぼたん海老。弾力のあるぷりぷりの身ととろけるような深い甘みをお楽しみください。

### 吸物 炙りたち

#### 清水仕立て

真鱈の白子(たち)を使った北海道民に長く愛される郷土料理「炙りたち」を料理長こだわりの出汁で仕立てたお吸い物に合わせました。



## 合肴 銀鱈海胆クリームソース

### 鶏肝チーズのカナッペ

#### アスパラ添え

濃厚ウニソースで焼き上げた銀鱈は海の香りがふわりと立ち、表面は香ばしく、身は旨みがやさしくほどけます。



## 温物 じゃがいも饅頭

### バター餡掛け

じっくり焼き上げ、丁寧に裏ごし。きめ細かな饅頭に仕立てました。じゃがいも本来の旨みを引き立てるバター餡を掛けることで、コクのある香り、味わいが最後までしっかりと続きます。



## 進肴 石狩鍋 味噌仕立て

鮭と十勝豚を主役にした北海道の旨みを凝縮した鍋。自家製の合わせ味噌のコクが具材になじみ、食べるほどに風味が広がる一皿。



## 食事 バターコーン御飯

炊きあがったとうもろこしの甘い香りとバターのコクと風味が食べるたびに軽やかに重なる炊き込みご飯です。



## 流麺 がごめ鰻鮓と

### 冷やし味噌ラーメン

献上昆布として知られる希少ながごめ昆布を練りこんだうどんと、北海道の定番グルメの味噌ラーメンを冷やしてご用意いたしました。



## 水菓子

### 栗カボチャ入り

#### 焼きチーズケーキ

栗カボチャを使用したシナモン香る焼きチーズケーキとキャラメル風味のマスカルポーネ。バイクドとレアを同時に味わえる特別なチーズケーキです。



呉竹荘  
日本料理  
統括料理長



百谷正喜

京都で修業を始め関西の名だたる名店で技を磨く。【現代の名工】【黄綬褒章】を受章し現在も日本技能調理士協会会長として活躍。日本料理の基礎である鰻鮓と昆布で取る「出汁」にこだわる料理人。