

北海道直送の食材を味わう郷土料理 和食・洋食豊富なメニューが自慢!

居酒屋ひらくら



エゾ鹿肉のしゃぶしゃぶ

たい。
おすすめは、エゾ鹿肉のしゃぶしゃぶ。北海道鶴居村から直送された鮮度抜群のロース肉は絶品だ。高タンパク低カロリーで鉄分も豊富な鹿肉をぜひ堪能してほしい。



同店自慢の「牛トロ飯し」

居酒屋ひらくら(杉並区高円寺南、斉藤勝弘代表取締役社長、03・6454・6406、<https://www.hirakura.co.jp>)は、東高円寺駅から徒歩1分。東京駅や六本木にあるレストランで、フレンチやイタリアンを中心に修業を積んだ斉藤店主がオープンした。

店主の出身地である北海道から直接仕入れる旬の食材をふんだんに使った新鮮なお刺身や焼き魚、ジンギスカン、ザンギなど本格的な北海道料理を中心に、和食や洋食、定番の居酒屋メニューまで豊富にご用意してい

また、北海道十勝清水生産の健康な牛肉から作られる「牛トロフレーク」を1食ずつオーブンで炊き上げ、ピカピカの銀シャリとともに食べる「牛トロ飯し」は、やみつきになること間違いなし!特製の「だし醤油」で、同店名物の逸品をご賞味あれ。



る。美味しい料理と旨いお酒を楽しみながら、ゆつくりとお寛ぎいただき

さらに今なら、16時から21時までテイクアウト可能である。テイクアウトでしか味わえない限定メニューも!同店自慢の北海道メニューがご自宅でも楽しむため、毎日が北海道物産展!東京で北海道を味わってみませんか。