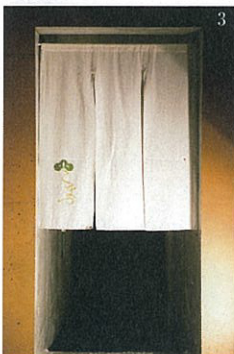




旬菜「筍とインカのめざめ
の木の芽味噌和え」。色の
組み合わせも美しい。



- 料理はその日の食材やゲストの好みなどで変わる。写真は大間産本マグロなどを盛り合わせた「お造り盛り合わせ」。
- 各席にショープレートのように置かれているうつわは、新十津川在住の陶芸家・清水裕幸さん作。
- 看板などはなく、目印はシンプルな白いのれん。のれんをくぐって店に入るまでのアプローチも独特で、期待が高まる。

五感を刺激する豊かな時間
とっておきの日本料理を

日本料理

'14/12/1
OPEN

円山

こまつ

こまつ

特別な日に彩りを添えるコース料理と、堅苦しさを感じさせないもてなしが心地いい日本料理店。店主は名店「エルムガーデン」総料理長として腕をふるっていた小松孝さん。季節を感じる素材使いの妙はもちろんのこと、窯元に出向いて選んだうつわと料理の、上品でいて力強く、華やかで美味しい「景色」に感激するばかり。相性抜群の自然派ワインやシャンパーニュ、日本酒とともに豊かな時を。

日本料理 こまつ | にほんりようり こまつ



☎011-303-6495

国札幌市中央区円山西町8丁目4-26
 函JRバス「円山西町3丁目」停より徒歩約3分
 営18:00~23:00 休20:30(4名以上目安で昼の貸し切り営業可) 日曜(予約があれば営業)
 席16席(全席禁煙) ※喫煙コーナーあり
 円あり(4台・無料) 囲要 団10%
 席「ディナーおまかせコース」8,000円~
 団主なものOK 団まわりに迷惑でなければOK

poroco
club
SERVICE

「オープン特別記念コース」を6,000円にて提供
 *5/2/20キヤンペーンは終了致しました。
 ●1日1組限定 ●予約時に利用の旨を伝え来店時に提示