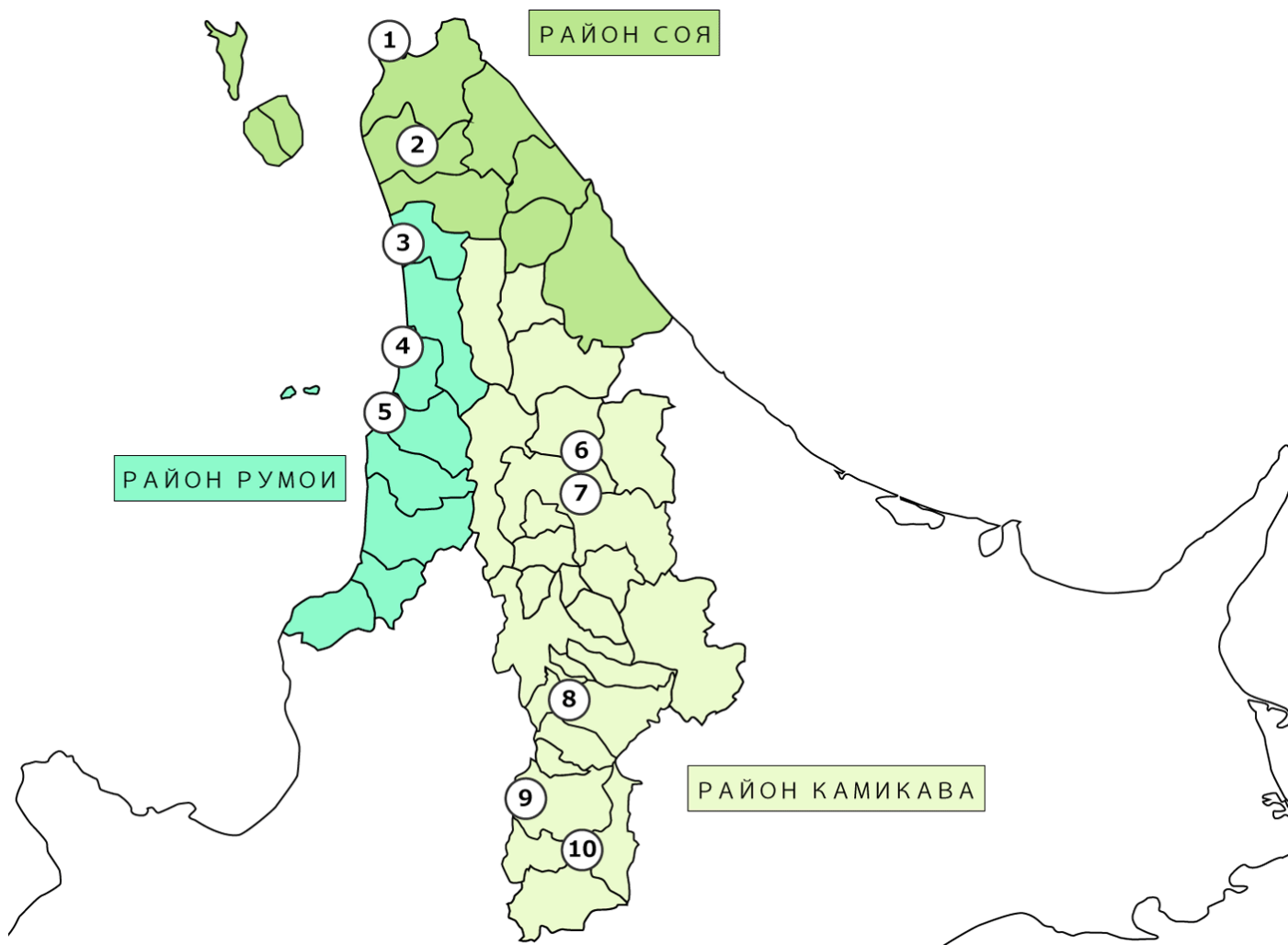




【ОБЩИЙ СПИСОК ИНФОРМАЦИИ】

РАЙОН СОЯ	РАЙОН РУМОИ	РАЙОН КАМИКАВА
1. [ВАККАНАЙ] «Такосябу»	3. [ТЭСИО] «Тэсио такокимутидон»	6. [НАЁРО] «Никоми дзингисукан»
2. [ТОЁТОМИ] «Тоётоми хокки тяуда»	4. [СЁСАМБЭЦУ] «Сёсамбэцу тэннэн мафугу тэриякидон»	7. [СИБЭЦУ] «Сибэцу сафоку раму карэ»
	5. [ХАБОРО] «Хаборо эбитакко якигёдза»	8. [БИЭЙ] «Биэй карэ удон»
		9. [ФУРАНО] «Фурано омукарэ»
		10. [МИНАМИФУРАНО] «Минамифурано дза-хэруси кацудон»



## 【РАЙОН СОЯ】

### ВАККАНАЙ

#### «Такосябу»

[Название ресторана] Ресторан японской и местной кухни

«Курумая-Гэндзи»

[Адрес] г.Вакканай Тюю 2-тёмэ 8-22

[Парковка] Есть

[Время работы] с 11:00 до 14:00, с 17:00 до 22:00

[Выходной] Нерегулярные выходные

[Тел.] 0162-23-4111

[Стоимость (примерная)] 2,041 иен

[Информация]

В прибрежных водах Вакканая добывают очень мягкого гигантского осьминога. Его очень тонко нарезают, на мгновение опускают в кипящую воду, макают в специальный соус и едят. Это очень известное в Вакканая блюдо под названием «Такосябу» отличается приятным сладковатым вкусом свежего осьминога. В бульон затем можно положить варёный рис с яйцом, получится ещё одно блюдо – рисовая каша со вкусом осьминога. В этом ресторане в набор входит лапша-рамэн, также дополнительно можно заказать осьминога.



### ТОЁТОМИ

#### «Тоётоми хокки тяуда»

[Название ресторана] Ньюонсенкаку-Хотэру

[Адрес] Тэсио-гун Тоётоми-тё Адза-тоётомионсэн

[Парковка] Есть

[Время работы] с 11:30 до 13:30 , с 17:00 до 19:30

[Выходной] Нет

[Тел.] 0162-82-1243

[Стоимость (примерная)] 980 иен

[Информация]

Посёлок Тоётоми хорошо известен на Хоккайдо как «царство молочного производства», но мало кто знает, что здесь также добывают ракушки «хокки» (сахалинская мактра). Ракушки сорта «тяхокки», которые добывают в Тоётоми – некрупные, с плотной мякотью. Из них готовят «чаудер» - молочный суп «Тоётоми хокки тяуда», блюдо как нельзя более подходящее для «молочного царства». Бутерброд с моллюсками (мактра сахалинская) 2 шт., салат с сыром, молочный напиток .



## 【РАЙОН РУМОИ】

### ТЭСИО

#### «Тэсио такокимутидон»

[Название ресторана] «Дзювари-соба Инаяка Тэсио-тэн»

[Адрес] Тэсио-гун Тэсио-тё Синтидоори 5-тёмэ

[Парковка] Нет (Рядом имеется парковка)

[Время работы] с 11:00 до 14:00, с 17:00 до 20:00

[Выходной] В понедельник вечером

[Тел.] 01632-2-2886

[Стоимость (примерная)] 950 иен

[Информация]

Котлеты из осьминога, добываемого в Тэсио, политые тунцовым бульоном и яйцом и приправленные кимчи. К блюдам подается суп с моллюсками "корбикура", производства Тэсио. В этом ресторане используется оригинальный соус на основе смешивания тунца и соевого соуса. Используется "тако-кимчи" производства "Тэсио кимчи кобо".



## СЁСАМБЭЦУ

### «Сёсамбэцу тэннэн мафугу тэриякидон»

[Название ресторана] Ресторан «Томосиби»

[Адрес] Томамаэ-гун Сёсамбэцу-мура Тоёсаки 153-1

[Парковка] Есть

[Время работы] с 10:00 до 21:00 (с апреля до октября) / с 10:00 до 20:00 (с ноября до марта) \*В период зимнего, время открытия будет изменить

[Выходной] Вторник, новогодние праздники (с 28 декабря до 4 января)

[Тел.] 0164-67-2525

[Стоимость (примерная)] 980 иен

[Информация]

Деревня Сёсамбэцу – это известное место добычи рыбы под названием «рыба-шар». Здесь возник рецепт местного деликатеса из натуральной рыбы-шара, которая является редкостью на Хоккайдо. Примерно 100 г. рыбы, пойманной в окрестностях Сёсамбэцу, обжаривают в сладковатом соусе «тэрияки».



## ХАБОРО

### «Хаборо эбитакэ якигёдза»

[Название ресторана] Горячий источник Хаборо сансэттопурадза ресторан

«Нитомоногатари»

[Адрес] Томамаэ-гун Хаборо-тё Кита 3-дзё 1-тёмэ 29

[Парковка] Есть

[Время работы] с 11:30 до 14:30, с 17:30 до 20:30

[Выходной] Нерегулярные выходные

[Тел.] 0164-62-3800

[Стоимость (примерная)] 750 иен

[Информация]

Это пельмени, тесто для которых приготовлено из выращенной на Хоккайдо пшеничной муки, а в качестве начинки используется выловленная в окрестностях посёлка Хаборо сладкая креветка и гигантский осьминог. Порцию из 5 пельменей готовят, обжаривая на сковороде. В качестве приправы используют порошок из панциря креветки с солью, китайскую луковую подливку или подливку в японском стиле.



## 【РАЙОН КАМИКАВА】

## НАЁРО

### «Никоми дзингисукан»

[Название ресторана] Ресторан «Хибинка»

[Адрес] г.Наёро Ниси 5-дзё Минами 4-тёмэ Гурандо-Хотэру «Фудзика»

[Парковка] Есть

[Время работы] с 11:30 до 21:30 (Кроме с 15:00 до 17:00)

[Выходной] Нет

[Тел.] 0165-43-2323

[Стоимость (примерная)] 1026 иен

[Информация]

Блюдо "чингисхан" (баранина с овощами), которое издавна пользуется популярностью в городе Наёро, - это "варёный чингисхан".

Если при приготовлении обычного блюда "чингисхан" баранину обычно жарят, то "чингисхан" в Наёро отличается именно тем, что мясо варят вместе с овощами и лапшой "удон".

В этом ресторане вместо лапши "удон" предлагают пасту или рисовые лепешки "моти", приправленные оригинальным соусом местного мясного ресторана и кунжутным соусом.



## СИБЭЦУ

### «Сибэцу сафоку раму карэ»

[Название ресторана] Фермерский ресторан "Мю"

[Адрес] г.Сибэцу Хигаси 4-дзэ 21-тэмэ 473-103

[Парковка] Есть

[Время работы] с 11:30 до 14:30, с 18:00 до 20:00

[Выходной] Среда

[Тел.] 0165-22-4545

[Стоимость (примерная)] 880 иен

[Информация]

Порода "Суффолк" – это название породы овец, которых выращивают ради качественного мяса. Молодые барашки этой породы считаются первосортным ингредиентом во французской кухне. В городе Сибэцу, который известен разведением овец этой породы, под руководством опытных поваров местных ресторанов, и появилось блюдо – баранина с соусом керри «Сибэцу сафоку раму супукарэ и карэ».

Большинство ресторанов предлагают такое меню только с июня по август, однако, данный ресторан находится под фермерским управлением, поэтому блюдо с бараниной "раму карэ райсу" можно отведать в течение всего года.



## БИЭЙ

### «Биэй карэ удон»

[Название ресторана] Ресторан с видом на станции и Кафе «Коэру»

[Адрес] Биэй-тё Оомати 1-тэмэ 1-7

[Парковка] Есть

[Время работы] с 11:00 до 14:30, с 17:30 до 20:00

[Выходной] Вторник, кроме этого, есть нерегулярные выходные

[Тел.] 0166-92-5531

[Стоимость (примерная)] Биэй карэ удон – 780 иен / Биэй карэ удон "якимэн" – 920 иен

[Информация]

Лапша с соусом карри "Биэй карэудон" – 780 иен. Большое количество свинины, выращенной в посёлке Биэй в японском бульоне "карэ удон".

Жареная лапша с соусом карри "Биэй карэ удон "якимэн" – 920 иен. Лапша, изготовленная из муки из местной пшеницы, а также местная свинина, овощи и хоккайдский сыр с соусом карри, запечённые в духовке.



## ФУРАНО

### «Фурано омукарэ»

[Название ресторана] «Адзидокоро Сэракутэй»

[Адрес] г.Фурано п.Сайвай8-5

[Парковка] Есть

[Время работы] с 11:00 до 15:00, с 17:00 до 20:00

[Выходной] Пятница

[Тел.] 0167-22-1978

[Стоимость (примерная)] 1,000 иен

[Информация]

Омлет, фаршированный рисом с соусом карри, является обычным в Японии

блюдом. «Фурано омукарэ» отличается тем, что готовится с использованием местного риса и яиц, а в соус карри добавляются перетёртые морковь, репчатый лук, картофель, яблоки, что делает его вкус более насыщенным.



**МИНАМИФУРАНО****«Минамифурано дза-хэруси кацудон»**

[Название ресторана] Ресторан «Намптэй»

[Адрес] Минамифурано-тё Икутора 966

[Парковка] Есть

[Время работы] с 11:30 до 21:00

[Выходной] Нет (с октября до июня – по воскресеньям)

[Тел.] 0167-52-2733

[Стоимость (примерная)] 990 иен

[Информация]

Простое и здоровое блюдо «кацудон», приготовленное из безопасного и вкусного мяса хоккайдского оленя («эдзосика»), отличающегося высоким содержанием белка и железа, а также низким содержанием жира. Котлета из мяса хоккайдского оленя, обжаренная в рисовой муке и политая специальным соусом выкладывается на варёный рис. Помимо «кацудон» в набор также входит овощной салат, приправа, суп мисо, травяной чай и десерт – всего 6 блюд. Едят «кацудон» с японским бульоном на основе вустерского соуса или смешанным соусом на основе устричного.

