

春夏のアホキチスペシャルメニュー

○食堂物語○

スペシャル その①
モッツアレラの半熟キッシュ 980円
モッツアレラの半熟キッシュ

モッツアレラをトッピングした、濃厚半熟卵のキッシュ。ほうれん草と燻製ベーコン入り。



スペシャル その②
たことカマンベールチーズのアーヒージョ 880円
たことカマンベールチーズのアーヒージョ

とろ〜りチーズとニンニクがたこを蒸かたえます。パケットと一緒にどうぞ。



☆プラス200円でパケットをつけられます。

スペシャル その③
明太子ノリア 980円
明太子ノリア

ノリアファンの皆様、おまたせしました〜♪ 復活した明太子ノリアは辛味と塩味がアクセント♡



家事ヤロウの和田明日香の料理が好きです。料理の常識を超える発想はすごい♡だからパクりました。エヘヘ。アホキチでは明太子を使ったオリジナルノリア（海苔ホワイトソースノリア）が復活です♪

こんにちは！店長あきねえこと浦野明子です！

4月は春夏メニューに入れ替え！「また食べた〜い」という声に応え、復活したメニューがあったり、「こんなメニューあったらいいな♪」を実現したり。いつでも、食を通じて多くの人を笑顔にしたいのです♪

アホキチは進化し続けますよ〜♪ \ (^o^)/

モッツアレラチーズの半熟キッシュ復活しました〜！

ふわふわなオムレツの中にベーコンとほうれん草が入っている感じ。実は、焼きトマトの酸味がやさしい卵の味を引き締めて、いくらでも食べられちゃうのよね〜♪

初めて仕入れたたこ！暑い夏に向けて考えていたのはニンニク料理なのです。ガッツリニンニクを食べていただきたい！とできた料理が、なぜか「たことカマンベールチーズのアーヒージョ」なのです。

パケットに、ニンニクとたこととろ〜りカマンベールを乗せてパクっとしてみてください！しつこすぎず、主張が強すぎず、バランスがいい。ナイスな料理ですよ♡

旨い日本酒

日本酒が充実しました♡

女性杜氏が造る！春の限定酒ふくちよう純米吟醸うすにごり



今田酒造本店は、瀬戸内海に面した広島県の杜氏の里 安芸津町にあり、酒造りの現場では珍しく五代目杜氏・今田さんを含む約半数が女性という蔵です。

世界で唯一富久長だけが使う米「八反草（はったんそう）」その魅力を最大限引き出すための努力を重ねながら理想の味を探究し続け、これからは革新の中に伝統と風土を醸す日本酒を作り続けていきます。

富久長の季節商品の中で唯一欠番となっていた「春酒」が遂に登場しました！

9号系のイソアミルに少しだけカプロン酸系の華やかさを香らせ、春かすみのようにつつすらと絡ませた滓（かす）が味わいのアクセントに。

イメージはやわらかくきらめく水面に、梅や沈丁花の香りを含んだ優しい風が吹く春の瀬戸内海のように。春酒らしいふわりと香る華やかさです。

お得なクーポン

本チラシを提示いただくと
店内でのご飲食
2,000円以上で

1回目

お会計より **5%OFF**

2回目

お会計より **10%OFF**

2023.5.31 まで

048-714-0410
さいたま市桜区道場 2-12-1



ランチ 11:00~14:00
居酒屋 17:00~22:00
定休日 毎週火曜日、第5月曜日



春の新メニュー

春らしいさっぱりサラダが
欲しかった♡レモンと生ハ
ムが、これからの季節に
ピッタリ!

定番だけど、また
食べちゃう♪

季節限定スペシャルサワー
あまおう苺サワー
580円



しらすおろし

420円

超美味しい!!(^o^)
間違いないサワー!!
だって、あまおうだもん。



ブロッコリーと生ハムのレモンサラダ

680円



いわし明太

580円

復活メニュー! 明太の辛
味はお酒がススム! ご飯が
ススム! 止まらなくなっちゃ
います♪



おつまみ牛肉すき焼き

1200円

ありそうでないすき焼きの誰
もが食べたいシンプルな組み
合わせ。

生卵を混ぜながらスキレットで
いただくと、なんだか満足感
半端ないですよ~♪

牛タンと玉葱のポン酢和え

620円

復活メニュー! 牛タンしゃぶ
しゃぶにオニオンスライス。
ペろりといけちゃう、最高
のおつまみです♪



ご予約・問い合わせ
048-714-0410

さいたま市桜区道場 2-12-1



ランチ 11:00~14:00

居酒屋 17:00~22:00

定休日 毎週火曜日、第5月曜日

