

○食堂物語○

祝

3周年!

おかげさまで三周年！  
大感謝企画！

期間 10/23～27  
時間 17:00～21:30

その① じゃんけんドリンクサービス  
じゃんけんに勝ったら、好きなドリンク  
1杯無料サービスいたします！

グループでお越しの方は、代表者が勝ったら  
全員ワンドリンクサービス！

★1名様でも4名様でもチャンスは一度！

その② オリジナルポーチプレゼント  
店内にてお食事をしていただいたお客様に  
プレゼントいたします。

★先着50名様



こんにちは！店長のあきねえです♪  
逢芳食堂はこの十月で三年を迎えることができました。  
コロナ禍で始め、迷いながらも何とか続けてこれたのも、支えてくださった皆様のおかげです。  
本当にありがとうございます。これからも、ブレずに働いていきます。  
まず、美味しくカラダに良いものを作る！お店に来たお客様が、食を通じて元氣になり、笑顔になるようなお料理を提供します。  
次に、地域の方とのコミュニティを大切にします。(1)で

出逢い、繋がり、良い関係を築けたら嬉しいです。  
最後に、楽しむこと。作り手も、スタッフも、お客様も。理想かもしれないけど、コレがブレてしまったら、お店をやる意味がなくなってしまう気がするのです。  
逢芳食堂は子供から年配の方まで、気軽に楽しめる食堂であり、居酒屋です♪  
これからも、楽しい時間を  
お過ごし下さい。

突然ですが  
パート募集中で候  
詳しくは店頭で！

旨い日本酒

花邑 純米吟醸 雄町



「花邑」(はなむら)はその完成度の高さに加え、「十四代」の遺伝子を持つ日本酒としての話題性から脚光を浴びました。さらに生産量や取扱店の少なさもあって、非常に入手困難な日本酒となっています。

両関酒造では「花邑」魅力的な風味を損なわないよう、搾って間もない酒を一本手詰めし、瓶火入れを行っているということですから、仕方のないことなのかもしれません

「花邑」を飲んだ人は、その味わいを「飲んで落ち着き、食が進む酒」と表現しています。

やや甘口ながら、キレのある飲み口が特徴。香りは優しく穏やかで口に含むとみずみずしくフレッシュな旨味が広がります。

- ・産地：秋田県湯沢市
- ・種別：純米吟醸
- ・精米歩合：50%
- ・アルコール度数：15度
- ・日本酒度：-6.7
- ・酸度：1.5
- ・醸造元：両関酒造

平日居酒屋タイム  
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

2023.11.30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



# 秋冬のオススメおつまみ

飽きのこない居酒屋でいたいから  
季節に合ったおもしろ新メニューを考えました！



## ★ちよいパクスティック★

3種類の味があって、何味があたるかわからない！！  
店長の気分で中身が変わるかも…

★人参ムーチョ★  
メキシコ料理のお店で食べてハマってしまったのでパクリました！！(許可済み)



## ★エビとカマンベールのアヒージョ★

海老の旨味が溶け込んだオイルに、カマンベールチーズとニンニクが加わって、めちゃうちゃ美味い！！  
バケットに乗せて召し上がれ♪



★牡蠣のグラタン★  
ホワイトソースは使わずに、牡蠣とほうれん草を生クリームで煮込み香ばしく焼き上げました♪  
去年はリピーター続出！？



## ★カルせん★

人気のパリパリチーズ枝豆のしらすバージョン。  
ビールが進んじゃう♪



## ★おにぎり★

しまらないおにぎり！  
南魚沼から仕入れたかぐら南蛮で作った味噌を使用！  
もう一杯飲みたくなっちゃうめにならないおにぎり。



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

逢芳食堂  
Ahou Kitchen

