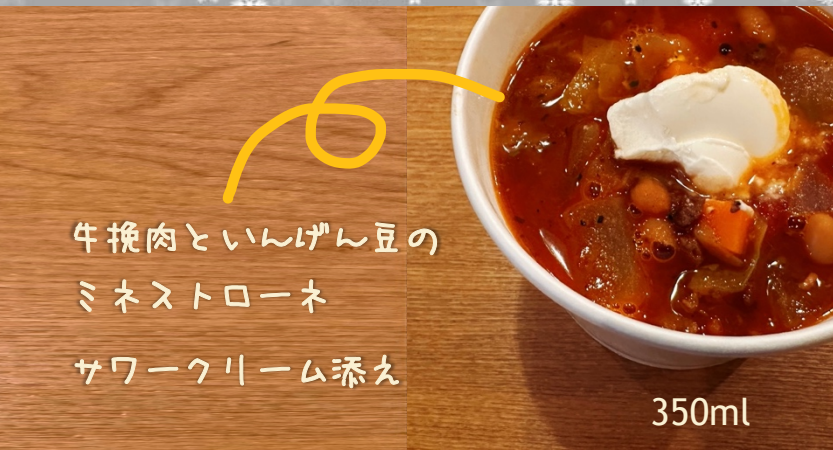


○食堂物語○



こんにちは！店長あきねこと浦野明子です！
早いもので今年ももう直ぐクリスマスですね。
2年前、派手にクリスマスパーティーができるような状況ではなかったので、お家で楽しいクリスマスをするために「美味しく楽しくて笑ってしまおうチキンを作りたい！」と生み出されたのが、逢芳食堂オリジナルチキン『アホチキ』です。
今年も、①箱を開けて、②切って、③食べて三回笑顔にさせてみせま〜す♪



牛挽肉といんげん豆の
ミネストローネ
サワークリーム添え

350ml



350ml

燻製ベーコンときのこの
濃厚クラムチャウダー



ペイザンヌサラダ モッツアレラチーズのせ

Christmas メニュー

- ★アホチキ 3種 各 1,000 円
- ★スープ 2種 各 600 円
- ★サラダ 400 円

※2 日前までのご予約をお願いします。

048-714-0410 迄

お得なクーポン

本券をご掲示いただくと
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

2022.12.29 まで

- ・産地：山口県岩国市
- ・種別：純米吟醸
- ・原料米：山田錦・西都の雫
- ・精米歩合：55%
- ・アルコール度数：17.度
- ・日本酒度：+3.9
- ・酸度：2.3
- ・醸造元：八百新酒造

味も突出させずスルリと入り込みます。しつかりとお米のうまみを感じさせながら、切れよくスツと消えます。日本酒好きにはとても楽しめるお酒です。

旨い日本酒

「おりがらみ」は、よく冬から春の新酒時に発売される日本酒ですが、その「おりがらみ」の生原酒をあえて秋まで熟成させた日本酒です。
春先には目立っていた滓が酒に溶けて、熟した果実を思わせる香りと甘みが濃醇に乗っています。またフレッシュ感もとまっております。新鮮さと熟味が渾然一体となってその両方を楽しめます。
同じ生原酒でも新酒しぼりたての圧倒するボリュウム感とは違い、味が乗った重厚感があります。口に留めておくと、五味がしつかり感じられますが、抜群のバランスのよさがどの味も突出させずスルリと入り込みます。



日本酒が充実しました！
雁木(がんぎ)・おりがらみ秋熟 純米吟醸



こんなクリスマスチキンが
あってもいいよね。

感動が詰まっている、
美味しく楽しくて笑ってしまう、
アホチキをどうぞ。

予約受付中



逢芳食堂オリジナルチキン ①ガーリックチキン (ガーリックライス入り)
②バジルチキン (バジルポテト入り)
③塩麴チキン (バターさつまいも入り)

※ご予約は店頭又はお電話にて、2日前迄にお願いします。(23日受付終了)

048-714-0410
さいたま市桜区道場 2-12-1

 逢芳食堂 
Ahou Kitchen

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

