

○食堂物語○

こんにちは！店長あきねえこと浦野明子です！
 気がつくとも7月！ビール美味しい季節到来です♪毎日、おすすめメニューにはビールや日本酒に合うおつまみを作っています。レギュラーメニューと合わせてお楽しみください♪
 食後のデザート「塩チーズケーキ」や「アフガード」も売り切れちゃうほど人気です♪

居酒屋タイム限定 第三回ふるさとメニュー

新潟の魚沼地方の郷土料理「きりざい」は、納豆と刻んだ野菜を混ぜ合わせた、カラダにとってもいい発酵食品で、栄養価も高く毎日食べたいお料理です。

それを、アホキチ流のおつまみにアレンジしてお出しします。
 夏バテ知らずで過ごせますように。



※8/31で終了

♪春休み!! 子ども応援まちフェス桜!

協力店として『お結び弁当を作ろう!』を企画し、小学生が20人参加してくれました~!
 初めてのことでしたが、みんな上手におむすびを作り、アホキチが用意したおかずと一緒に弁当パックに詰めて、ひとつはみんなと一緒に食べ、もうひとつはお家の方に持って帰りました。誰かのためにお弁当を作り、笑顔にできる喜びを感じてもらえたら嬉しいです。
 最後はゲームで盛り上がり、とても楽しい時間になりました。

埼大生のスタッフが楽しいゲームで盛り上げてくれました! 学校が違っても、ゲームを始めたらみんな友達!



参加者が作ったお弁当は全部が表彰され、店内に貼り出されました!
 お母さんと見に来てニコニコ笑顔に。
 本当に美味しそうなお弁当ばかり。
 性格が出ますね。笑

旨い日本酒

日本酒が充実しました!



ほうらい くらまつり てつめなかみじゅんまい
 蓬萊 蔵祭り 手詰め中波み純米
 むろかなまげんしゅ ひだ
 無濾過生原酒 飛騨ほまれ
 純米吟醸 55%
 (一年に一度だけ発売!)

蔵限定2000本のお酒!

「なか」とは、品評会に出される一番おいしい部分です。また「なか」だけを汲み取ることは、非常に手間のかかる作業のため、本来は大吟醸などの超高級なお酒だけでしか使用されません。しかし、年一回の蔵まつりではご来場者様に「おいしい部分だけを飲んで頂きたい!」そんな蔵元の思いから、あえて「なか」だけを取り出し、無ろ過生原酒のまま手詰めしました。
 ※なくなり次第終了

- ・産地：岐阜県飛騨市
- ・種別：無濾過生原酒
- ・精米歩合：55%
- ・アルコール度数：17度
- ・日本酒度：-3.0
- ・酸度：1.5
- ・醸造元：渡辺酒造

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

2023.8.31まで



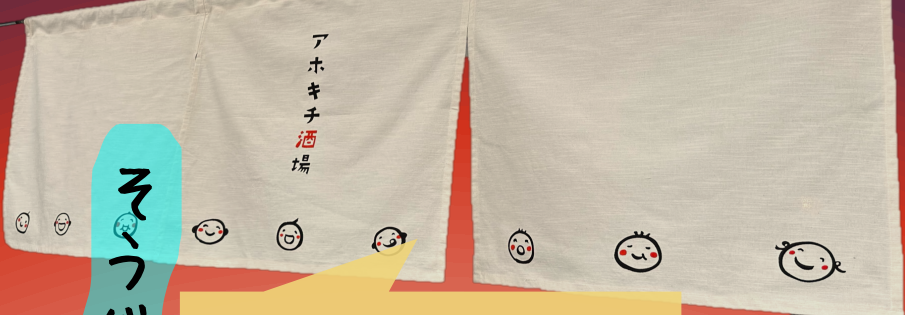
木

曜サービスデー

ワンダリングウツ羊額



夜の居酒屋が充実しました～！
何を食べても旨い！と言われるように、次はこれ
食べたいねと何度も通っていただけるように、
頑張っています。
ぜひ一度お立ち寄りください♪



そっつだ！アホキチで一杯やろう！

素敵なのれんが出来ました♪
居酒屋にはのれんだよねー！



アホキチ酒場

タペストリーだって
作っちゃった！
バスからこの写真
見たらフラフラ入り
たくなるようにデザ
インしました。
その作戦、成功か
な～\(^o^)/

ナント！木曜日の夜はワン
ダリング半額！しかも！雨の日
はもう一杯半額！ええ～！？
ウソでしょ？マジで？
木曜日ってス・テ・キ♥
店長自ら描いた昭和感たっぷ
り看板もお気に入りデス♪

ご予約・お問い合わせ
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

