

# KICHIRI GRAND MENU



※メニューブックの写真は全てイメージです  
※当店は席料としてお通し代を頂戴しております

## FOOD

■ 前菜	Tapas	002
■ サラダ	Salad	005
■ 海鮮	Sea Foods	008
■ 肉・焼き物	Meets&Grills	010
■ アヒージョ	Ajillo	013
■ 揚げ物	Deep Fried	014
■ ご飯と麺	Rice & Noodles	018
■ 最中	Monaka	021
■ デザート	Dessert	022

## DRINK

■ ビール	Beer	024
■ ハイボール・ウィスキー	Highball & Whisky	025
■ サングリア	Sangria	026
■ ワイン	Wine	027
■ 茉莉花・お茶割り	JJ	028
■ サワー	Sour	029
■ 奏	kanáde	030
■ 和の果実酒・モヒート	Japanese liqueur & Mojito	032
■ 翠・カクテル	SUI & Cocktail	033
■ 焼酎	Shochu	034
■ 日本酒	Sake	035
■ ノンアルカクテル	Mocktails	036
■ ソフトドリンク	Soft Drink	036

Fresh Mozzarella Caprese

フレッシュモッツァレラ  
カプレーゼ 780 [税込 858 円]

Free range chicken~HAKATA JIDORI~ prosciutto

博多地鶏の生ハム  
和風カルパッチョ 630 [税込 693 円]

Stick garlic toast

スティック  
ガーリックトースト  
480 [税込 528 円]



Vietnamese spring rolls, shrimp and pot-herb

ベトナム生春巻  
スイートチリソースで 580 [税込 638 円]

ライスペーパーでぷりぷりの海老と  
シャキシャキ野菜・肉味噌を巻きました。  
スイートチリソースの程よい味わいが食欲をそそります。



Dip and tortilla chip of avocado

### フレッシュワカモレ メキシカンアボカドのディップ トルティーヤチップス添え

980 [税込 1078 円]

濃厚なアボカド、ハラペーニョ、ライム、各種スパイスでメキシカンテイストに仕上げた、総料理長イチオシのサラダです。トルティーヤチップスにたっぷりと絡めてお召し上がりください。



Italian style tuna canape

### マグロの イタリアンカナッペ

2個 480 [税込 528 円]

KICHIRI homemade fig butter with bucket

### KICHIRI 自家製 いちじくバター

2個 380 [税込 418 円]



Addictive broccoli

やみつきブロッコリー 380 [税込 418 円]

Minced cucumber flavoured plum

紀州南高梅のたたき胡瓜 580 [税込 638 円]

Fried edamame

こんがり焼き枝豆 バター醤油 330 [税込 363 円]

Golden sesame and TOFU salad with burdock and lotus roots

## 京とうふ藤野 牛蒡、蓮根、お豆腐の 金胡麻サラダ

680 [税込 748 円]



KICHIRI's special salad

## 10 品目の 彩り KICHIRI サラダ

980 [税込 1078 円]

彩り豊かな 10 種類の野菜や素材をミックスした  
人気のヘルシーサラダです。鮮やかな見た目、  
食感や栄養バランスに優れた逸品です。

Cesar salad with romaine lettuce

## ロメインレタスの CLASSIC シーダーサラダ

580 [税込 638 円]

Truffle potato salad with hot spring egg

## おとなのポテトサラダ 630 [税込 693 円]



「贅沢な香りに包まれる、至高のポテトサラダ」  
一口食べた瞬間に広がるのは、芳醇なトリュフの香  
り。滑らかなポテトの食感に、旨みの強い厚切りベー  
コンを合わせ、仕上げに半熟卵を贅沢にのせました。  
卵の黄身を崩しながら混ぜ合わせることで、コク深  
くリッチな味わいへと変化します。



Grilled crab meat and crab butter with shell

**蟹味噌の甲羅焼き** 630 [税込 693 円]

ジューシーな蟹身にコクのある蟹味噌をたっぷりのせ、オーブンで焼き上げた逸品。



Japanese omelette topped crab filling

**蟹餡かけ炊きだし巻き** 780 [税込 858 円]

KICHIRI で人気のだし巻きをお出汁の効いた蟹の餡かけで煮込んだ名物料理。



Pickled tuna yukke carpaccio 1

**漬け鮪の韓国ユッケ風カルパッチョ** 780 [税込 858 円]

Carpaccio of seafood from the north sea 2

**贅沢 海の幸カルパッチョ** 880 [税込 968 円]

Seared salmon with ponzu ~soy sauce with citrus juice~ 3

**とろサーモンの炙り**  
~オリジナル 藻塩ぼん酢で~ 780 [税込 858 円]

Seasoned cod roe pizza

本場博多の熟成明太ピッツァ  
780 [税込 858 円]

Prosciutto pizza with melty cheese

とろ〜りチーズの  
生ハムピッツァ 1000 [税込 1100 円]

Margherita pizza

水牛モッツァレラの  
濃厚マルゲリータピッツァ  
1100 [税込 1210 円]



Roast beef

総料理長自慢の  
特製ローストビーフ 980 [税込 1078 円]

契約牧場で育った穀物肥育牛を柔らかく旨味たっぷりの  
ローストビーフに仕上げました。総料理長がさらに素材を  
吟味し、旨味を最大限に引き出した KICHIRI だけの  
贅沢な味わいをご賞味ください。



Roast Beef with Black Truffle Sauce

総料理長自慢の  
特製ローストビーフ  
黒トリュフソース 1380 [税込 1518 円]

※写真はイメージです

KICHIRI で長年愛されたこだわりの  
ローストビーフ。美味しさをさらに引き  
立てる濃厚で芳醇な黒トリュフソースが  
織りなす、贅沢な味わいをご堪能くだ  
さい。特別な日のお食事や、自分へ  
のご褒美にぴったりの逸品です。



Beef and asparagus in a delicious ajillo

牛肉とアスパラの  
旨アヒージョ 780 [税込 858 円]

Shrimp and mushroom ajillo

海老ときのこの  
旨アヒージョ 780 [税込 858 円]

Camembert cheese ajillo

カマンベールの  
旨アヒージョ 880 [税込 968 円]

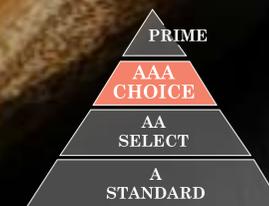


Beef Steak

KICHIRI チョイスグレードステーキ

200g 1880 [税込 2068 円] 400g 2980 [税込 3278 円]

北米の格付規格



Grilled Camembert cheese with honey

とろ熱ハニーカマンベールチーズ  
680 [税込 748 円]



Raclette cheese with french fries

ラクレットチーズ  
ポテト 1280 [税込 1408 円]





Fried shrimp with mayonnaise 1

ぷりぷり海老のマヨネーズ和え  
780 [税込 858 円]

Deep fried Mozzarella with Dashi Sauce 2

モッツァレラチーズの揚げ出し  
680 [税込 748 円]

Deep fried corns 3

とうもろこしの  
少し大きめなかき揚げ  
～きちり特製濃厚醤油だれで～  
480 [税込 528 円]

Deep fried oyster with tartar sauce

タルタル牡蠣フライ 630 [税込 693 円]



French fries with  
salt, sweet and spicy barbecue, butter soy sauce, cheese and pepper

## 選べるフライドポテト

・塩・BBQ・バター醤油・チーズ胡椒

Sサイズ 430 [税込 473 円]

Mサイズ 630 [税込 693 円]

Lサイズ 830 [税込 913 円]

※仕入れ状況によりポテトの形状が  
変更になる場合がございます。



Deep fried chicken ~HAKATA JIDORI~

胡麻ネギ塩で食べる  
博多地鶏の塩唐揚げ 880 [税込 968 円]

KICHIRI 特製の塩ダレに漬けた後、  
カラッと揚げたジューシーな唐揚げです。  
胡麻ネギ塩が旨みを引き立てます。



Deep fried burdock

ごぼうの唐揚げ 380 [税込 418 円]



Japanese white raddish oden tempura

おでん大根の唐揚げ 380 [税込 418 円]

Deep fried camambert potatoes

バター風味のカマンベールじゃがもち  
甘辛ソース 480 [税込 528 円]

Shrimp fritters with spicy dipping sauce

甘エビのフリット 480 [税込 528 円]



Deep-fried chicken neck with yuri-gon-chicken and hot-spring egg

せせりの油淋鶏  
温泉卵添え 780 [税込 858 円]

Korean pancakes

本格海鮮チヂミ 380 [税込 418 円]

Deep fried korean cheese ball

韓国チーズボール 580 [税込 638 円]

Botargo soba

大人の贅沢  
からすみ蕎麦 480 [税込 528 円]

ご飯と麺  
RICE & NOODLES



Garlic rice with beef

牛の旨み！メのちょこっと  
ガーリックライス 580 [税込 638 円]

Raw ham & cheese neapolitan

熟成生ハムの  
チーズたっぷり  
贅沢ナポリタン

880 [税込 968 円]

鉄鍋でジュージューとかき混ぜながら、  
パスタ本来の食感とパリッとした食感を  
同時にお楽しみいただけます。



Black truffle risotto with mushrooms

トリュフライス  
ふわとろ半熟卵のせ 780 [税込 858 円]



Hakata-style Aged Spicy Pollock Roe Udon

本場博多の  
熟成明太うどん 480 [税込 528 円]

Sea urchin & Lumpfish caviar pasta

生雲丹と  
ランプフィッシュキャビアの  
レモンクリームパスタ

1380 [税込 1518 円]

新鮮な生雲丹とランプフィッシュキャビア  
を贅沢に盛り、レモンの爽やかさをプラス  
したおすすめパスタです。



ご飯と麺  
RICE & NOODLES

Mango & Vanilla

マンゴー & バニラアイスモナカ

480 [税込 528 円]

Chocolate & Vanilla

チョコ & バニラアイスモナカ

480 [税込 528 円]

Berry & Vanilla

ベリー & バニラアイスモナカ

480 [税込 528 円]

Salted Caramel & Vanilla

塩キャラメル & バニラアイスモナカ

480 [税込 528 円]

Yuzu honey & Vanilla

柚子蜂蜜 & バニラアイスモナカ

480 [税込 528 円]



Kamameshi with chicken and burdock  
~HAKATA JIDORI~

お出汁が効いた  
博多地鶏と牛蒡の釜飯

880 [税込 968 円]

Kamameshi with crab meat and small scallop

磯の香り  
蟹と小柱の贅沢釜飯

1080 [税込 1188 円]

Soy sauce butter kamameshi  
with salmon and mushrooms

サーモンとキノコの  
醤油バター釜飯

980 [税込 1078 円]



Brulee cheesecake with vanilla ice cream

ブリュレチーズケーキ  
バニラアイス添え

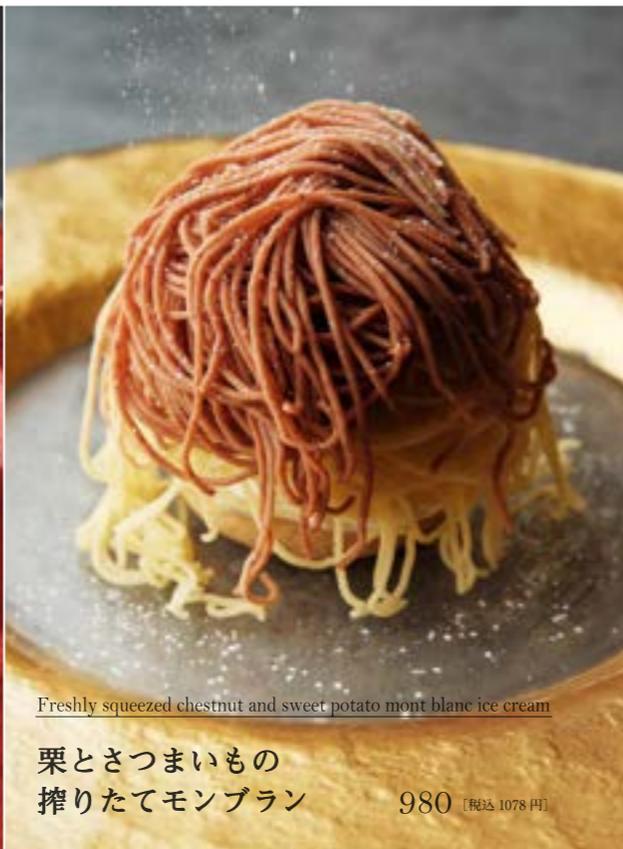
980 [税込 1078 円]



Freshly squeezed chestnut and sweet potato mont blanc ice cream

栗とさつまいもの  
搾りたてモンブラン

980 [税込 1078 円]



KICHIRI Parfait

KICHIRI パフェ 780 [税込 858 円]

・ベリー&ベリー

・マンゴー&マンゴー

・チョコストロベリー



Fondant chocolat

フォンダンショコラ バニラアイス添え

フランス カカオバリー社製チョコレート100%使用 780 [税込 858 円]

KICHIRI で大人気のデザート。

とろりと溶けたチョコレートの濃厚な味わいが  
また食べたくなること間違いなし。



Fondant chocolat parfait

フォンダンショコラ  
パフェ 980 [税込 1078 円]

パフェの主演は、濃厚なチョコレートが  
とろけ出す出来たてのフォンダンショコ  
ラ。温かいショコラと冷たいバニラアイ  
スが口の中で溶け合う「温×冷」の絶  
妙なコントラストが堪りません。