

茶 SALAD

京とうふ藤野 牛蒡、蓮根、お豆腐の金胡麻サラダ
Tofu salad
国産丸大豆を使用し、昔ながらの濃厚かつあっさりとした大豆本来の風味が味わえます

630
【税込693円】

Let's!!
フレッシュワカモレ
Let's! fresh guacamole

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で仕上げた総料理長イチオシのサラダです

880
【税込968円】

ロメインレタスのCLASSIC
シーダーサラダ
Caesar salad with romaine lettuce

歯応えが特徴のロメインレタスをクラシックなシーザーサラダ仕立てに。KICHIRIのオススメサラダです

530
【税込583円】

おとなのポテトサラダ
Truffle potato salad with hot spring egg

トリュフの風味を効かせたオリジナルのポテトサラダ。とろっと温泉卵が食欲をそそります

630
【税込693円】

ちょこっと シリーズ PETIT SERIES

ちょこっと NORMAL

こんがり焼き枝豆
バター醤油
Fried edamame
甘みが濃縮した焼き枝豆はおつまみにぴったり!バター醤油の香ばしいフレーバーをまぶして焼き上げた逸品

330
【税込363円】

甘エビのフリット
Sweet shrimp fritters
甘エビを贅沢に丸ごとフリットにしました。揚げたての食感もお楽しみ下さい

480
【税込528円】

バター風味のカマンベール
じゃがもち特製ソース
Deep fried camambert potatoes
KICHIRI伝統のジャガイモを練り込んでバターを効かせた揚げたてもちです!!特製ソースでお召上がり下さい

380
【税込418円】

ごぼうの唐揚げ
Deep fried burdock
ごぼうの食感と本来の味をお楽しみいただけます

380
【税込418円】

おでん大根の唐揚げ
Japanese white raddish oden tempura
おでん大根をカリッと唐揚げにしました!!ホクホクをお楽しみ下さい!!

380
【税込418円】

ローングガーリックトースト
Looong garlic toast
カリッと焼き上げた香ばしいトーストは、噛むとジュワッと口いっぱいに旨みが広がります

330
【税込363円】

本格焼きチヂミ
Korean pancakes
本格韓国の味。外はカリッと焼き上げています

380
【税込418円】

選べる楽しさ、KICHIRI名物 TAPAS

紀州南高梅のたたききゅうり
Minced cucumber flavoured plum
紀州南高梅の爽やかな酸味ときゅうりのパリパリ感がヤマツキに

550
【税込605円】

海老とアボカドのタルタル
Shrimp and avocado tartar with bugette

580
【税込638円】

クリーミーなアボカドと海老をタルタル仕立てのディップソースに仕上げました!!焼きたてのバケットと一緒にどうぞ!!

ブランド鶏の博多地鶏を生ハムにして、和風のカルパッチョに仕上げました

580
【税込638円】

博多地鶏の生ハム
和風カルパッチョ
Free range chicken ~HAKATA JIDORI~ prosciutto

580
【税込638円】

ベトナム生春巻
スイートチリソースで
Fresh spring rolls
ライスペーパーで新鮮な海老とジャキ野菜・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

580
【税込638円】

2種チーズとナッツの盛り合わせ
Assorted two cheese & nuts
チーズと相性抜群のナッツを盛り合わせました!!ワインはもちろん、どんなお酒でも相性抜群

580
【税込638円】

鮮 FRESH FISH

漬けマグロのユッケカルパッチョ
Pickled tuna yukke carpaccio
さっぱりとした鯖をにんにくをきかせた香味ダレでユッケ風に仕上げました。たっぷりのねぎ、香ばしい金ごま、濃厚な卵黄を絡めてお召し上がり下さい

680
【税込748円】

贅沢! 北海の幸カルパッチョ
Seared salmon and scallops carpaccio
新鮮な帆立、サーモン、いくらをトッピングした北海の海の幸を感じれるカルパッチョです!!

780
【税込858円】

とろサーモンの炙り
~オリジナル藻塩ほん酢で~
Seared salmon with ponzu ~soy sauce with citrus juice~
サーモンにオリジナルの旨みたっぷりの塩をかけて香ばしく炙りました。KICHIRI特製の藻塩ほん酢でお召し上がり下さい

880
【税込968円】

焼 GRILL

水牛モッツアレラの濃厚マルゲリータ
ピッツァ
Margherita pizza
水牛が持つ独特の濃厚で甘い風味を惜しむ事なくトッピング。チーズの旨みを味わえるリッチなマルゲリータピッツァに仕上げました!!

1100
【税込1210円】

本場博多の熟成明太ピッツァ
Seasoned cod roe pizza
熟成明太の唐辛子は独自にブレンドした辛さが後を引かない「先辛」。隠し味には九州産の柚子を使用しています

780
【税込858円】

ポルチーニ香るきのこのブラウンピッツァ
Mushroom pizza
ポルチーニの香り豊かなブラウンソースをたっぷり使用して、こんがり焼き上げました。クセになること間違いなし!!

780
【税込858円】

クアトロフォルマッジョ
Quattro formaggi pizza
4種のチーズをたっぷり使用し、蜂蜜と一緒に食べるチーズ好きのためのピッツァ!!

880
【税込968円】

RACLETTE CHEESE

ラクレットチーズポテト
Raclette cheese with french fries
ラクレットとは、チーズの切り口を温めて、中がとろりとなったところを削いで食材にかけて食べるスイスの伝統的なチーズ料理。コクがあり、もっちりとしたクリーミーな美味しさ。KICHIRIではポテトの食材をチーズに合う味付けでご用意致しました!!

880
【税込968円】

アヒージョ AJILLO

海老ときのこの旨アヒージョ
Shrimp and Mushroom Ajillo
フリップリの赤海老ときのこの贅沢なアヒージョです!!

780
【税込858円】

イカとほうれん草の旨アヒージョ
Squid and Spinach Ajillo
旨みを最大限引き出したイカとほうれん草の相性抜群!!アヒージョ

780
【税込858円】

牡蠣とブロッコリーの旨アヒージョ
Oysters and broccoli ajillo
牡蠣の旨みとコクを存分に味わえます!!

780
【税込858円】

バケット(4枚)
Bugette (4slices)
焼きたてのバケット、アヒージョとセットどうぞ!!

200
【税込220円】

お通しの KICHIRI特製
バーニャカウダソースに合うお料理おすすめ
ランキングTOP5

追加のバーニャカウダソース
+300
【税込330円】

追加のバーニャカウダお野菜
+100
【税込110円】

1位 総料理長自慢の特製ローストビーフ

2位 フライドポテト

3位 ベトナム生春巻スイートチリソース

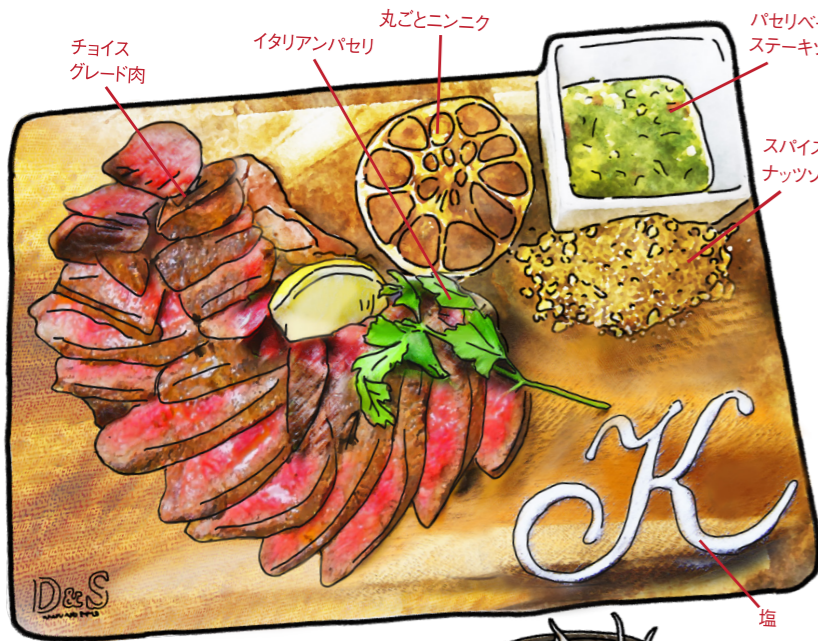
4位 KICHIRIチョイスグレードステーキ

5位 ローングガーリックトースト

このメニューにもぜひ!

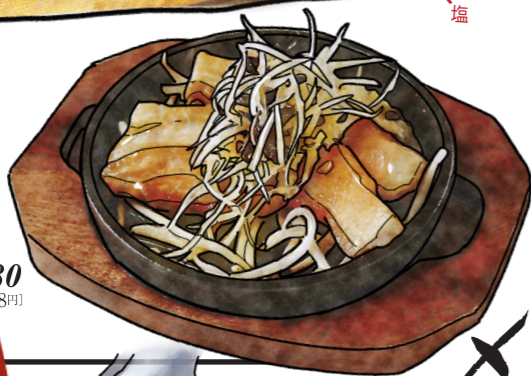
※当店ではお客様の安全を第一に考え調理を行っておりますが、器具等への付着からアレルギー物質が混入する可能性があるため、アレルギー対応は行っておりませんのでご了承下さい

KICHIRI おすすめお肉料理 肉 MEAT



厚切り豚カルビの
ネギ塩鉄板焼き
Teppan grilled thick cut pork rib with leek salt
厚切りの豚カルビ肉を鉄板でアツアツに仕上げました!!旨味たっぷりの塩昆布ネギでさっぱりとお召し上がりいただけます!!

880
【税込968円】



熟成生ハムの
チーズたっぷり贅沢ナポリタン
Raw ham & cheese Neapolitan
鉄鍋でジューシ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楽しみたいだけます。生ハムとチーズもナポリタンとの相性抜群です!!

790
【税込869円】



本場博多の
熟成明太うどん
Seasoned cod roe UDON

690
【税込759円】

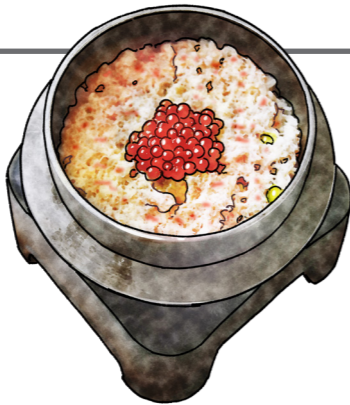
風味豊かな唐辛子で仕込んだ明太子は一粒一粒が口の中で弾ける食感。口の中で広がる旨味、すっきりとした辛さがうどんによく絡みます



磯の香り
蟹いくら釜飯
Kamameshi with crab meat

カニを贅沢にたっぷり使用しています。ゆずの香りが爽やかに広がります。新鮮ないくらと絡めてお召し上がりください。

1080
【税込1188円】

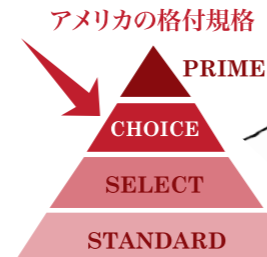


鮭といくらの贅沢釜飯
Kamameshi with salmon and salmon roe

980
【税込1078円】

きのこ鮭をふんだんに使用。醤油バターの香りが食欲をそそります。お出汁が効いた博多地鶏と牛蒡の釜飯
Kamameshi with chicken and burdock ~HAKATA JIDORI~
博多地鶏、牛蒡を昆布の旨みを効かせた和風のお出汁で炊き上げました。

880
【税込968円】



U.S Steak

《ステーキの本場 米国の格付け規格》

チョイスグレードステーキ



200g 1680
【税込1848円】
400g 2780
【税込3058円】



総料理長自慢の
特製ローストビーフ

Roast beef 980
【税込1078円】

ボリュームのある米国产ラウンドオイスターをジューシーに焼き上げ、酸味と辛味を効かせたソースと食感も楽しいスパイスナッツを添えて、味の変化を楽しんでいただけます!!

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!!



イタリア産
ポルチーニ香る
3種のきのこ
トリュフのリゾット

Black truffle risotto with mushrooms
数種のきのこを丁寧に炒めたベースを使い、トリュフを加えてさらにキノコの旨味と香りをもいっばい味わえるリゾットに仕上げました

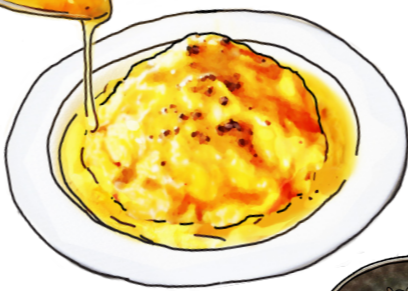
790
【税込869円】



トリュフライス
ふわとろ半熟卵のせ

Truffle rice with soft omelette
ふわとろ卵のトリュフライスにとろみをつけ、ブラックペッパーを効かせたコンソメソースをかけることで、びりっと締まった味に

790
【税込869円】



揚げ FRIED FOOD



韓国チーズボール
Deep fried korean cheese ball 580
【税込638円】
韓国でも人気のチーズボール。モチモチ生地の中にチーズを詰め込みました。おつまみに是非ご賞味下さい!!



ごま油ネギ塩で食べる
博多地鶏の塩唐揚げ
Deep fried chicken ~HAKATA JIDORI~ 730
【税込803円】
お店で特製の塩ダレに漬け込んだ後、カラッと揚げたジューシーな唐揚げです。特製の胡麻ネギ塩が旨みを引き立てます!!

タルタル牡蠣フライ
Deep fried oyster with tartar sauce 680
【税込748円】
クリーミーで濃厚な味わいの牡蠣フライと相性抜群のタルタルソースで召し上がり!!



ぶりぶり海老の
マヨネーズ炒め
Fried shrimp with mayonnaise 780
【税込858円】
新鮮なブリッブリの赤海老を贅沢にフリットにし、オリジナルのマヨネーズソースに絡めました。一度食べたらくせになる一品です

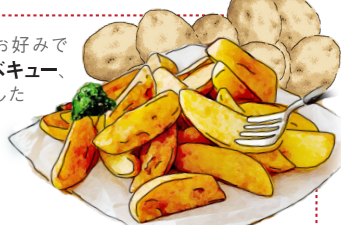


選べる4種類のフレーバー
フライドポテト

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

人気定番メニューのフライドポテト。3サイズからお好みでお選びいただけます。定番の塩味をはじめ、バーベキュー、バター醤油、チーズ胡椒の4種類をご用意致しました

① S 500 M 690 L 850
【税込550円】 【税込759円】 【税込935円】
② ●塩 ●BBQ ●バター醤油 ●チーズ胡椒



デザート DESSERT



フランス カカオバリー社製
チョコレート100%使用
フォンダンショコラ
バニラアイス
Fondant Chocolat 790
【税込869円】

KICHIRI No1のデザートメニュー。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!!
リピート率もナンバーワン!!

チーズケーキ
バニラアイス添え
Cheese cake with vanilla ice cream 790
【税込869円】
こだわりのオリジナル濃厚チーズケーキ。バニラとチョコレートを一緒に召し上がりください。

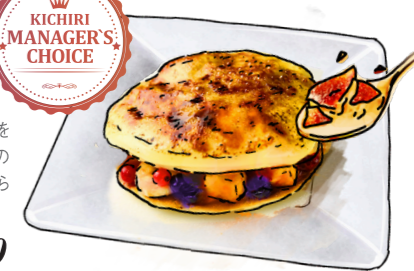


栗とさつまいもの
搾りたてモンブラン
Freshly squeezed chestnut and sweet potato Mont Blanc ice cream 890
【税込979円】

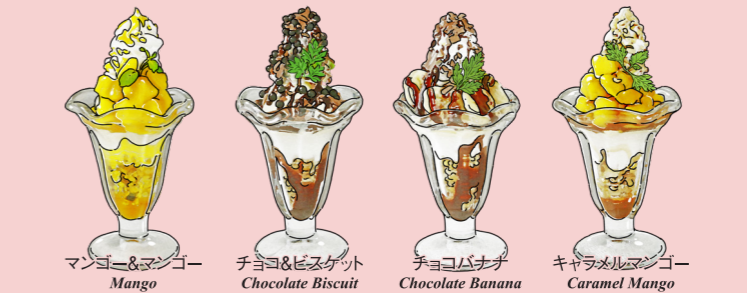
さくさくのパイ生地にアイスのをせ、渋皮のマロンクリームとサツマイモ(なると金時)ペーストをお客様の前で絞り完成させる見ても楽しいモンブラン



くり〜むブリュレ
パンケーキ
Brule pancake with a mixed berry 890
【税込979円】
温かいパンケーキにフルーツをたっぷりとはさみ、カスタードのクリームをオーダーが入ってからキャラメリゼしてお出します



Parfait KICHIRI パフェ 9種 ALL590
【税込649円】



フランス カカオバリー社製
チョコレート100%使用

フォンダンショコラパフェ
Fondant Chocolat parfait

きちりNO1デザートのフォンダンショコラとパフェの贅沢な組み合わせ。今まで見た事のない、とろけるパフェをお楽しみください。

850
【税込935円】



釜飯 KAMAMESHI
オーダーを受けてから目の前で炊き上げる釜飯。ふっくらとした炊き上がりに仕上げ、お米全体に香りが広がります。KICHIRIでは3種類の釜飯をご用意いたしました!!

※当店でお客様の安全を第一に考え調理を行っておりますが、器具等への付着からアレルギー物質が混入する可能性があるため、アレルギー対応は行っておりませんのでご了承下さい