

選べる楽しさ、KICHIRI名物 TAPAS



肉もボテサラ
カナッペ
Potato salad canapé with meat miso
肉味噌が最高の
アクセント!!



ローストビーフと
クリームチーズカナッペ
Roast beef and cream cheese canapés
ユッケ風に仕上げた
ローストビーフと
クリームチーズの
相性抜群!

マグロのイタリアンカナッペ
Italian style tuna canapé
ケッパーと玉ねぎが良い
アクセントになった
マグロのタルタル!



New
カナッペ3種盛り合わせ
Assorted 3 kinds of canapés



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



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

580
[税込638円]



KICHIRI自家製の
イチジクバターバゲット添え
KICHIRI homemade fig butter with bucket
濃厚で深い味わいの手作りイチジクバターです!
バゲットに乗せてお召し上がり下さい

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
バリバリ感がヤミツキに



580
[税込638円]

菜 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

680
[税込748円]



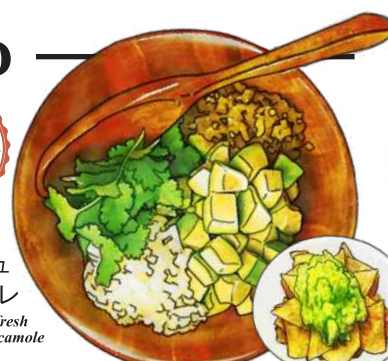
ロメインレタスの
CLASSICシーザーサラダ
Caesar salad with romaine lettuce
歯応えが特徴のロメインレタスを
クラシックなシーザーサラダ仕立てに

580
[税込638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

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

980
[税込1078円]



タコ唐揚げと
水菜のサラダ風
Deep-fried octopus
and pothob
mustard salad
熱々のタコの唐揚げを
サラダに合わせて温製風に
柚子醤油ドレッシングが
ベストマッチです!

530
[税込583円]

ちょっとシリーズ PETIT SERIES



こんがり焼き枝豆
バター醤油
Fried edamame
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
特製スパイシーディップ添え
Shrimp fritters with spicy
dipping sauce

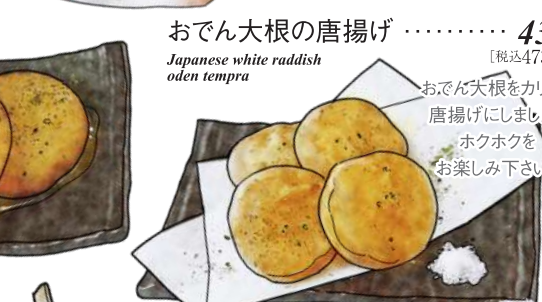
480
[税込528円]

甘エビを贅沢に丸ごと
フリットにしました。揚げたての
食感と特製ディップをお楽しみ下さい



バター風味のカマンベール
じゃがもち
Deep fried camambert
potatoes
ジャガイモを練り込み、
バターを効かせた揚げ
たてもちの中には
チーズがとろ〜り。

480
[税込528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!!

430
[税込473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
と使用して、こんがり
焼き上げました。

780
[税込858円]



とろ〜りチーズの
生ハムピッツァ
Prosciutto pizza with
melty cheese
チーズ好きにはたまらない!
たっぷりチーズと
生ハムの相性は
格別です!

1000
[税込1100円]



New 明石風たこ焼きの鉄板焼き
Teppan grilled akashi-style takoyaki
KICHIRIオリジナルの卵でとじた
鉄板、熱々、明石風たこ焼き!

680
[税込748円]

日本酒に合うんです〜



蟹味噌の甲羅焼き
Grilled crab meat and crab butter with shell
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

680
[税込748円]

アヒージョ AJILLO



海老ときこの
旨アヒージョ
Shrimp and
mushroom ajillo
プリプリの赤海老と
きのこの贅沢な
アヒージョです!!

780
[税込858円]



バゲット(4枚)
Baguette (45slices)
焼きたてのバゲット、
アヒージョとセットで
どうぞ!!

200
[税込220円]



おつまみ
ガーリックトースト
Snack garlic toast
カリッと焼き上げたトースト
は、噛むとジュワッと
口いっぱい旨さが
広がります

330
[税込363円]

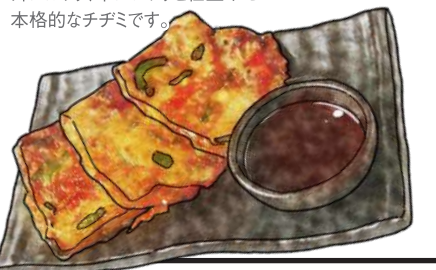


洋風だし巻き明太マヨソースで
Japanese omelette topped spicy cod roe
mayonnaise sauce
KICHIRIならではの
洋風アレンジ!

380
[税込418円]

本格海鮮チヂミ
Korean pancakes
外はカリッ、中はフワッと仕上げた
本格的なチヂミです。

380
[税込418円]



KICHIRIの
だし巻き卵
Japanese omelette

330
[税込363円]

クリームチーズをベースに
具材を包んで春巻きにしてみました!
食べ比べしてみてください!



大葉明太クリーム
チーズスティック
Spring roll wrapped of
perilla, spicy cod roe
and cream cheese

230
[税込253円]



サーモンバジルチーズ
スティック
Spring roll wrapped of salmon,
basil and cream cheese

280
[税込308円]



海老アボカド
クリームチーズ
スティック
Spring roll wrapped
of shrimp, avocado and
cream cheese

280
[税込308円]

チーズスティック3種盛り合わせ
Assorted 3 kinds of cheese sticks

730
[税込803円]

RACLETTE CHEESE

ラクレットチーズポテト
Raclette cheese with french fries

1280
[税込1408円]

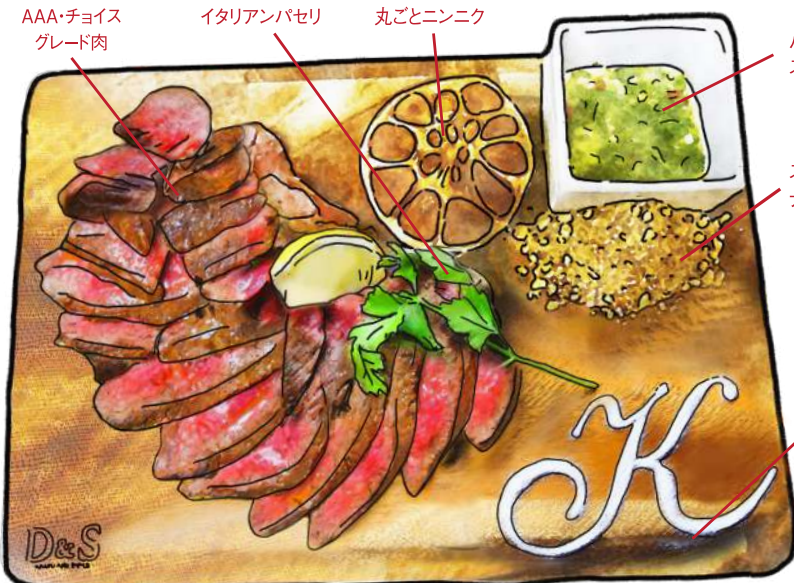
ラクレットとは、チーズの切り口を温めて、中がとろりと
なったところを削いで具材にかけて食べるスイスの伝統
的なチーズ料理。コクがあり、もっちりとしたクリーミーな
美味しさ。KICHIRIではポテトの具材をチーズに合う味
付けでご用意致しました!!



※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。器具等への付着からアレルゲン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いませんのでご了承ください

KICHIRI おすすめお肉料理

MEAT



ボリュームのある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きます!!

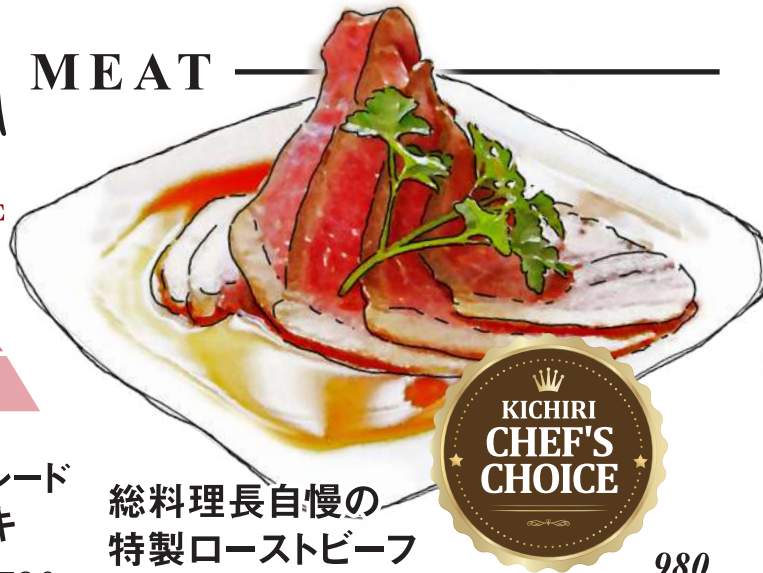
北米の格付規格

PRIME
AAA CHOICE
AA SELECT
A STANDARD

トリプルA
Beef Steak
AAA・チョイスグレード
ビーフステーキ

200g **1780** [税込1958円]
400g **2980** [税込3278円]

KICHIRI MANAGER'S CHOICE



総料理長自慢の特製ローストビーフ

Roast beef

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!!



980 [税込1078円]

揚げ FRIED FOOD



胡麻ネギ塩で食べる
博多地鶏の
塩唐揚げ

Deep fried chicken
~HAKATA JIDORI~

880 [税込968円]



韓国チーズボール

Deep fried korean cheese ball

580 [税込638円]

お店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。胡麻ネギ塩が旨みを引き立てます!!

タルタル牡蠣フライ..... **680** [税込748円]

Deep fried oyster with tartar sauce

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れ!!



New

せせりの油淋鶏 温泉卵添え

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

780 [税込858円]

せせりを唐揚げにし、中華風油淋鶏に仕上げた一品。



ぷりぷり海老の
マヨネーズ和え

780 [税込858円]

Fried shrimp with mayonnaise

新鮮なブリッ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。

選べる4種類のフレーバー フライドポテト

あなたなら
どれにする?

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

① **S 480** [税込528円]
② **M 680** [税込748円]
③ **L 880** [税込968円]

●塩 ●BBQ ●バター醤油 ●チーズ胡椒

※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ゲン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

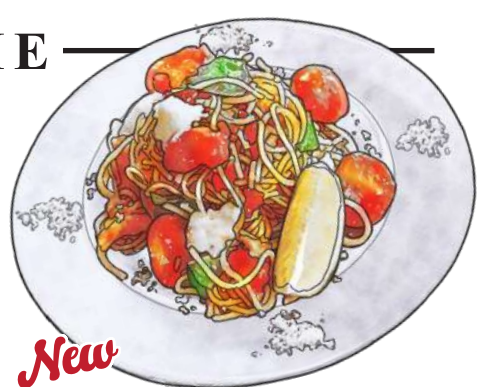
SHIME



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
お楽しみください

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]



New

フレッシュモッツアレラの
冷製カッペリーニ

880 [税込968円]

Cold cappellini with fresh mozzarella

水牛本来の濃厚で甘い風味とトマトカッペリーニは相性抜群!ライムを絞ってさらに爽やかさもUP

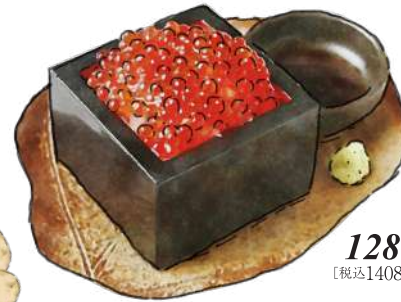


ボルチーニ香るきのこ
トリュフのリゾット

930 [税込1023円]

Black truffle risotto with mushrooms

きのこを丁寧に炒めたベースにトリュフを加えることで、きのこの旨味と香りをめいっぱい味わえるリゾット



名物!たたきマグロの
枳いくら飯

Specialty, bchopped tuna and salmon roe rice

たっぷりのいくらがご飯の上に!!いくらの下にはマグロたたきがざっしり!!

1280 [税込1408円]



New

ウニ薫る濃厚カルボナーラ

Thick carbonara scented with sea urchin

雲丹の風味を生クリームにとじ込めた濃厚カルボナーラ!!ズにもお酒のアテにもピッタリな逸品!!

780 [税込858円]

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!!

※炊き上がりまでに30分程度お時間いただきます

New 鮭ときのこの醤油バター釜飯 **980** [税込1078円]
Soy sauce butter kamameshi with salmon and mushrooms
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。

New お出汁が効いた博多地鶏と牛蒡の釜飯 **880** [税込968円]
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。

New 磯の香り 蟹と小貝柱の贅沢釜飯 **1180** [税込1298円]
Kamameshi with crab meat and small scallop
カニを贅沢にたっぷりと使用しています。ゆずの香りが爽やかに広がります。

KICHIRI CHEF'S CHOICE

ブリュレチーズケーキ **New**
バニラアイス添え
Brulee cheesecake with vanilla ice cream
こだわりの濃厚なニューヨークチーズケーキをブリュレ風に仕上げました。バニラアイスと酸味が効いたペリーのソースでお召し上がりください

980 [税込1078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バニラアイス
Fondant chocolat
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!!

780 [税込858円]

栗とさつまいもの
搾りたてモンブラン **880** [税込968円]
Freshly squeezed chestnut and sweet potato mont blanc ice cream
さくさくのパイ生地にアイスをのせ、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

新作デザート

Monaka Sweets KICHIRI アイスモナカ 全5種 **ALL480** [税込528円]

New チョコ&バニラ Chocolate & Vanilla
New ベリー&バニラ Berry & Vanilla
New マンゴー&バニラ Mango & Vanilla
New 塩キャラメル&バニラ Salted Caramel & Vanilla
New 柚子蜂蜜&バニラ Yuzu honey & Vanilla

Parfait KICHIRI パフェ 全4種

New チョコストロベリー Chocolate Strawberry **780** [税込858円]
New マンゴー&マンゴー Mango **680** [税込748円]
New ベリー&ベリー Berry **680** [税込748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
KICHIRIで大人気のデザート!!
とろりと溶けた濃厚なチョコレートとバニラアイスのハーモニーはまた食べたくなること間違いなし!!

980 [税込1078円]