

もみじ便り

寒さが少し和らぎましたが、まだまだ寒いので、これから季節の変わり目となりますので、体調に注意しながら春を迎えましょう。

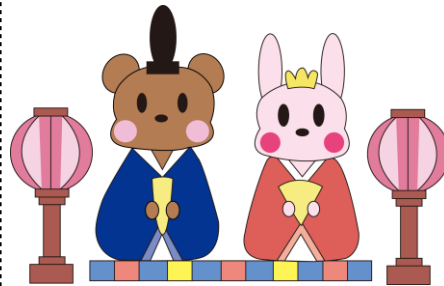
北海道と札幌市からの要請により、まん延防止等措置が3月6日まで延長となり、ディナータイムが17時～20時までの時間短縮営業です。酒類の提供も停止します。(ランチタイムは11時～15時までの通常営業です。)
ご不便をおかけしますが、ご容赦願います。

目玉焼き(酒井農場の卵)、とろけるチーズのトッピングができるようになりました!

酒井農場の卵を使った目玉焼き、とろけるチーズを各100円でトッピングができるようになりました。目玉焼きをのせて月見カレーや月見ハンバーグ、とろけるチーズをのせてチーズハンバーグ、オムライスに乗せるのもよし!もちろん、ポークにも乗せられます。他にもポテトフライにとろけるチーズ、ナポリタンに目玉焼き...
バリエーションは色々あるので、好きなように組み合わせる自分だけのお気に入りメニューを作っちゃおう!

デリバリーでキッチンもみじを楽しもう

キッチンもみじはデリバリー(Wolt)も行っております。ハンバーグ、ポークソテーなどの肉料理はどれも満足の200g!
Woltのアプリを開き、「キッチンもみじ」で検索してください。



2022年3月
キッチンもみじ
札幌市豊平区月寒東
5条18丁目2-29
011-598-7811

最新情報は Facebook をご覧ください (下のQRコード、アドレスです)

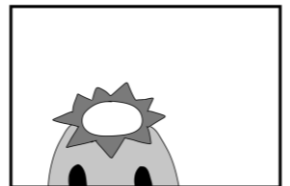
<https://www.facebook.com/momiji518/>

店舗店長の♪ミニコラム♪

キッチンもみじの人気メニューであるカレー。蘭越米とルーの相性がとてもマッチしています。このカレーの特徴はゴロゴロ肉のポーク!!しっかりと食べ応えがあり、満足感が得られます。

ひるまのかっぱしゃん
春のかっぱしゃん。相変わらずマイペースです。

作画の手抜き



☆編集後記☆

キッチンもみじで初めて食べた料理がデミオムライスでした。酒井農場の卵を使った贅沢なオムライスです。のびのび育った鶏の卵はとても濃厚で贅沢な味わいでした。良い卵は格別ですね♪

☆キッチンもみじQ&A☆

Q.会食の予約はできますか?
A.もちろんです。貸し切りも承っております。ご相談ください。
Q.飲み物だけの利用はできますか?
A.飲み物だけの利用も歓迎です。ちょっとしたデザートもあります。

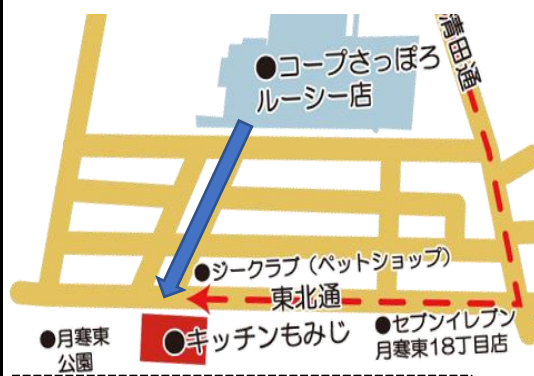
Smile!!



3月の営業カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
		1 ☀	2 ☀	3 ☀☆	4 ☀☆	5 ☀☆
6 休	7 ☀	8 ☀	9 ☀	10 ☀☆	11 ☀☆	12 ☀☆
13 休	14 ☀	15 ☀	16 ☀	17 ☀☆	18 ☀☆	19 ☀☆
20 休	21 休	22 ☀	23 ☀	24 ☀☆	25 ☀☆	26 ☀☆
27 休	28 ☀	29 ☀	30 ☀	31 ☀☆		

ルーシー駐車場の裏出口から出ると近道です



※ランチタイム(11:00~15:00)
☆ディナータイム(17:00~21:00)

※6日までディナータイムは20:00までとなっております

きがるな洋食キッチンもみじ

011-598-7811