今日も行っちゃう
大人の大衆酒場

大衆酒場
キミドリ

キミドリの
これ食べたら大満足！

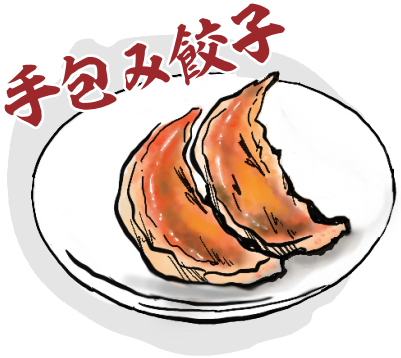
五大名物!!

一、備長炭焼き鳥



一般的な炭より火力が強く、
遠赤外線の熱が中まで届く備長炭。
表面を香ばしく焼き上げながら、
旨みと肉汁を中に閉じ込めます。
噛んだ瞬間、香ばしさと
肉汁が広がる。
最初の一品に、ぜひどうぞ。

二、餃子



餡から手作り、
ひとつずつ丁寧に手包み。
餡そのものに、しっかり味を
つけています。
おすすめは、
からしをちょこんと。
餡の旨みを引き立てます。

三、あて巻き



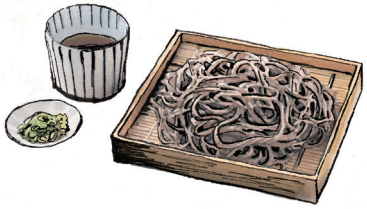
お酒に合う具材を巻いた、
つまみ感覚の細巻きです
シャリには赤酢使用。
さっぱり軽く
いただけます

四、天ぷら



注文してから
揚げていきます
だから揚げたてサクサク
旬の季節の野菜や
珍しい天ぷらも
塩は、振ってあるので
そのままで

五、〆のそば



江戸の頃から、
酒の〆にはそば。
そんな昔ながらの
楽しみ方を、
キミドリでも。
楽しく飲んだ、
その最後に。

ドリンク

レモンサワー



キミドリのレモンサワーは
さっぱり、すっきり。
料理にも合わせやすい、
味わいの違う、四種類
迷ったら、気分に合わせて。
お気に入りの一杯を。

日本酒

栃木の地酒



地元で醸された酒を、
地元の料理とともに。
キミドリには、
栃木の地酒が豊富にそろいます。
香りも、旨みも、余韻も、
銘柄によってさまざま。
料理に合わせて楽しむ、
栃木の一杯をキミドリで。