

冬の ご宴会

コロナに負けるな

免疫力UP

発酵鍋

はっこうなべ



発酵味噌鍋



発酵塩鍋



発酵キムチ鍋

発酵食品のちから

免疫力を高めるには腸の健康を保つことが鍵といわれています。発酵食品を取り入れることにより腸内の善玉菌が増え腸内環境を整えます。免疫力を高め新型コロナウイルスに負けない体をつくろう！

¥4000 コース

- ・本日の先付
- ・緑たっぷりグリーンサラダ
- ・選べる発酵鍋
 - 発酵みそ鍋
 - 発酵しお鍋
 - 発酵キムチ鍋
- ・焼き鳥 3 本
- ・自家製ザンギ&皮付きポテト
- ・漬け物盛り合わせ
- ・鶏だしそば（ハーフ）

飲み放題 120 分付き

全 7 品

¥4500 コース

- ・本日の先付
- ・彩り野菜の福よしサラダ
- ・選べる発酵鍋
 - 発酵みそ鍋
 - 発酵しお鍋
 - 発酵キムチ鍋
- ・焼き鳥 4 本
- ・自家製ザンギ&皮付きポテト
- ・牛サガリ厚切りローストビーフ
- ・漬け物盛り合わせ
- ・もつそば（ハーフ）

飲み放題 120 分付き

全 8 品

¥4500 コース

鍋なし

- ・本日の先付
- ・彩り野菜の福よしサラダ
- ・刺身 3 点盛
- ・焼き鳥 4 本
- ・自家製ザンギ&皮付きポテト
- ・牛サガリ厚切りローストビーフ
- ・漬け物盛り合わせ
- ・もつそば（ハーフ）

※選べる鍋が刺身 3 点盛に変更となります。

飲み放題 120 分付き

全 8 品

¥5000 コース

- ・本日の先付
- ・彩り野菜の福よしサラダ
- ・選べる発酵鍋
 - 発酵みそ鍋
 - 発酵しお鍋
 - 発酵キムチ鍋
- ・焼き鳥 4 本
- ・自家製ザンギ&皮付きポテト
- ・牛サガリ厚切りローストビーフ
- ・刺身 3 点盛
- ・漬け物盛り合わせ
- ・もつそば（ハーフ）

飲み放題 120 分付き

全 9 品



福よし岩見沢店では【新北海道スタイル】を徹底し、皆様に安心安全を提供いたします。

（各テーブルにパーティション配備、検温、スタッフのマスク着用 etc 気になる事があればお気軽にお問い合わせください。）



0126-22-2944

元祖美唄焼き鳥

福よし

岩見沢市 2 条西 3 丁目 1-1 2.3 ビル 1 階

時候、仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。
飲み放題は 30 分前ラストオーダーとなります。※写真はイメージです。
ご宴会コースは税込み、冬季暖房費込みの価格となります。