

福よし
ご宴会

発酵金鍋

はっこうなべ



発酵味噌鍋



発酵塩鍋



発酵キムチ鍋

※写真はイメージです

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、風邪に負けない体をつくろう！

全コース
飲み放題 120 分付き

¥5000 コース 全 7 品

- ◆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
- ◆やきとり 3 本
- ◆自家製ザンギ&皮付きポテト
- ◆漬物盛り合わせ
- ◆鶏だしそば (ハーフ)

¥5500 コース 全 8 品

- ◆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
- ◆やきとり 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
- ◆漬物盛り合わせ
- ◆鶏だしそば (ハーフ)

¥5500 コース 全 8 品

鍋なし

- ◆本日の先付
- ◆彩り野菜の福よしサラダ
- ◆刺身 3 点盛
- ◆やきとり 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
- ◆漬物盛り合わせ
- ◆鶏だしそば (ハーフ)

※選べる鍋が刺身 3 点に変更となります

¥6000 コース 全 9 品

- ◆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
- ◆やきとり 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
- ◆漬物盛り合わせ
- ◆鶏だしそば (ハーフ)



元祖美唄やきとり福よし 岩見沢店
岩見沢市二条西 3 丁目 1-1 2.3 ビル 1 階

☎ 0126-22-2944

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。
宴会コースは税込、冬暖房費込みの価格となります。