

箸で食べれる洋食店

キッチン長崎

きっちながさき

所在地：行田市持田 911-8 席数：テーブル 16席
 電話：048-553-0045 座敷 28席
 営業時間：11:00~14:00 宴会：可 貸切：可
 17:00~22:30 たばこ：喫煙可
 駐車場：15台 送迎：不可
 定休日：火曜 HP：<http://www.plus-kun.com/ip/kitchennagasaki.pdf>



和洋食に長崎の味が コラボレーション

長崎出身のご主人は、和食・洋食の修行ののち行田でお店を開き30年。お勧めの逸品”しょうが焼きセット”には長崎五島列島直送の五島うどんが付いてくる。しっかりとした味付けのしょうが焼きは自家製の旨味たっぷり。ご飯に合う逸品だ。長崎ちゃんぽん、サービステーキ250gなど他にも食べ応えのあるメニューも豊富。家族連れやしっかりと食べたい男性などの期待に応えるボリュームと味の一品店だ。



オススメ Menu

- 生姜焼きセット
- ちゃんぽん
- サービステーキ 250g 他



平成 26 年度
飲食店の逸品発掘事業

【地域内資金循環等新事業開発検討事業】

実施店舗 キッチン長崎
 ミヨシ、南国飯店、かねつき堂、
 満る岡、Bistro ふじやま、計 140 店以上

がんばる経営 応援します！
行田商工会議所