

ちいさな結婚式プランが登場

コロナ禍で結婚式を諦めてしまったおふたりへ…大分県民なら誰でも使えるウェディング補助金をご存じですか？
チャペルでの本格挙式とフォトウェディングがセットになったお得なプランをご用意しました



大分県ウェディング
補助金対象店
※今なら新郎新婦へお祝いで
2名様16000円相当のコースを
プレゼント

通常22万円⇒補助金利用で12万円(税込)

チャペル挙式 ドレス1着・タキシード1着 ヘアメイク
家族写真 ふたり写真30カット以上 フルコース2名様分

左記内容が全て入った充実プランを
ご用意！他ご不安なこと等
まずはお気軽にご相談ください
☎0972-83-8080

LINE相談



Lunch Menu 11:00-15:00

- ◆パスタランチ ￥1,000
(サラダ+パン+1ドリンク付)
- ◆ピッツアランチ ￥1,000
(サラダ+1ドリンク付)
- ◆国産牛ロースステーキ ￥1,500
(サラダ+ライスorパン+1ドリンク付)
- ◆ランチ コース A ￥2,500
(前菜6種・手打ちパスタ・お魚orお肉・デザート・ドリンク)
※前日18時00迄要予約
- ◆ランチ コース B ￥3,500
(前菜6種・手打ちパスタ・お魚・お肉・デザート・ドリンク)
※前日18時00迄の要予約
- ◆単品デザート ￥600

Dinner Menu 17:00-22:00

- ◆前菜 ￥715～
(盛り合わせ・自家製ハム・カプレーゼ など)
- ◇温菜 ￥500～
(サザエのエスカルゴバター・アヒージョ など)
- ◆スープ ￥550～
(旬野菜のポタージュ・レンズ豆と白トリュフのスープ)
- ◇ピッツア/パスタ ￥1,100～
(マルゲリータ・渡り蟹のトマトクリームパスタ など)
- ◆リゾット ￥1,320～
(4種のチーズ・リゾットポルチーニ)
- ◇お魚料理 ￥1,800～
(マリナーラ・アクアパッツァ など)
- ◆お肉料理 ￥1,800～
(豊後豚ロース・国産牛ロース・牛フィレの薪焼き など)
- ◇ディナー コース (7品)
￥6,600 / ￥8,800 / ￥11,000

1年ごはん Vo3

限定
20名様

1回目2回目とすぐに満席となってしまう大人気イベント！
臼杵のほんまもん野菜や地魚の魅力を五感で感じる
イタリアンランチコースイベントご予約開始！



5月23日(sun)

1部目：受付⇒11:15～ ランチコーススタート⇒11:30
2部目：受付⇒12:45～ ランチコーススタート⇒13:00

参加費：3500円(税込み)
内容：この日だけのスペシャルコース
前菜・パスタ・魚・肉・デザート[全5品]
場所：KIJOKAKU 1Fレストラン
シェフの食材の解説や実演も体験できちゃう♪
※ご予約はお電話または店頭にて

5月末迄 緊急企画 # 窯焼きしか勝たん 120分 食べ放題

KIJOKAKU人気の窯焼料理をおなかいっぱいたべて欲しい！
薪窯の香ばしい香りをファミリーやご友人とお楽しみください



おひとり様 ￥3,500円 小学生～中学生 ￥2,500円 ※～3歳：無料 ※4歳～：800円

MENU

本日のサラダ/本日のパスタ/アヒージョ
窯焼きアクアパッツァ/アサリの白ワイン蒸
鶏肉とじゃがいものロースト
豚肩のピリ辛窯焼きトマト煮込み…etc
※メニューは一例です。仕入れ状況により変化します。

※120分制 (L030分前)
※来店日13:00迄予約
※人数変更：前日迄
※ご予約人数：～10名迄
※最終入店：19:30 (L021:00)
※ドリンク代は別途

テイクアウト&お得な情報



Take Out Menu

このメニュー掲載商品の有効期限：2021年8月31日
※掲載期間終了後は一部メニューを変更する場合がございます

「速報」

大分味力食うぽん券・PayPay使用できます♪

今年はお外で



6月18日[Fri]～8月末迄
17:00～22:00※最終入店19:30

大人気のビアガーデンスタート

前菜・パスタ食べ放題
+飲み放題・メインディッシュ付

おひとり様 3,980円
・～3歳：無料・4歳～800円・
小学生～中学生：2500円

[フードメニュー]

- ・前菜6種食べ放題
 - ・パスタ6種食べ放題
 - ・シェフ特製本日のメイン
- [ドリンクメニュー]
- 生ビール・赤白ワイン・焼酎
 - ・ハイボール・カクテル10種
 - ・ソフトドリンク5種

※ご予約：ご来店当日13:00迄の受付となります ※キャンセル人数変更：前日18時迄[以降キャンセル料が発生します]
※ご予約人数：2名～20名迄 ※最終入店：19:30/ラストオーダー21:00 ※雨天時は店内でのご案内となります

【臨時定休のお知らせ】

コロナ感染拡大の影響により当面の間

月曜日～木曜日⇒休館
金・土・日は元気に営業します！

祝日は営業いたします。(テイクアウト同様)
また可能な限りご宴会・お弁当の御希望に
お応えしたいと思いますので
休館日の御希望もお気軽にご相談ください。

【ご注意ください】

ご予約状況により当日のご注文を
お断りする場合がございます。

ご予約時間に合わせて、シェフが1枚1枚薪窯で
焼き上げている為、悪天候やご予約がいっぱいの場合、
結婚式、レストランが貸切などでご注文をお断りする
場合がございます。ご理解とご協力をお願い致します。

お問い合わせ

☎0972 83-8081

リストランテ キジョウカク

臼杵市州崎72-38 (臼杵市役所前)

テイクアウト受付時間

11:00～15:00

17:00～20:00

レストラン営業時間

11:00～15:00 (L.O 14:30)

17:00～22:00 (L.O 21:00)

定休日：火曜日

※祝日の場合は翌日定休

公式LINE@
はじめました





ピザ1枚 直径26cm

マルゲリータ

迷ったらコレ!



TAKE OUT 人気ランキング3!



マルゲリータ



4種のチーズのピッツァ



国産牛ミートソースのラザーニャ

- トマトソース
- モッツアレラチーズ
- フレッシュバジル

「税込」 ¥1,080

たっぷりキノコ

- トマトソース
- モッツアレラ
- エリンギ
- マイタケ
- シメジ

「税込」 ¥1,296

辛口サラミとプチトマト

- トマトソース
- モッツアレラ
- 辛口サラミ
- プチトマト

「税込」 ¥1,296

照り焼きチキン

- モッツアレラ
- 照り焼きチキン
- 刻み海苔
- マヨネーズ

「税込」 ¥1,296

プルドポークサラダ

- サラダ
- マヨネーズ
- バーベキューポーク

「税込」 ¥1,404

彩り野菜

- モッツアレラ
- トマトソース
- パプリカ
- ナス
- アスパラ
- ズッキーニ

「税込」 ¥1,404

4種のチーズ

- モッツアレラ
- マスカルポーネ
- ゴルゴンゾーラ
- パルミジャーノ
- はちみつ付

「税込」 ¥1,512

SIDE MENU ※品切れの場合があります。 ※全て税込表記



シーザーサラダ ¥540



ポテトフライ ¥540

- ガトーショコラ ¥540
- リコッタチーズのタルト ¥540

【オリジナルBOX】※本格ソース“手土産やギフトにもオススメ”

3種のパスタソース ¥3,000

※冷凍でのお渡し
※冷蔵希望は
前日迄要予約



【200グラム×3種類
※1人前パスタ 80g 対応】

- ・ ボロネーゼ
- ・ サーモンときのかクリーム
- ・ ジェノベーゼ

人気3種ソースがとってもお得な
パスタソースセットで登場!!
ゴチになります! にも出演した
グランドシェフの手作りソースが
ご自宅で手軽に楽しめます♪

シェフ手作り♪ イタリアンレストランのオードブル♪

オードブル

※写真は5400円オードブル ※オードブルの内容は季節によって異なる場合がございます



2~3人前

「税込」 ¥3,240

4~5人前

「税込」 ¥5,400

※要予約・前日までにご予約ください
※当日予約の場合、お電話にてご相談ください
※お持ち帰り袋に入れてお渡しいたします

自家製ロースハム・辛口サラミ・生ハム
骨付き手羽元フライ・ポテトフライ
ロールピザ・スペアリブスイートチリソース
白身魚のフリッター・ポップコーンシュリンプ
ライスコロッケ・カポナータ

自家製ロースハム・辛口サラミ・生ハム
骨付き手羽元フライ・ポテトフライ
ロールピザ・スペアリブスイートチリソース
白身魚のフリッター・ポップコーンシュリンプ
ライスコロッケ・カポナータ・フリッタータ・
ローストビーフ

KIJOKAKUのお弁当



¥3000



¥5000

※メニューは仕入れ状況、御希望内容により変化します
※10日前迄にご予約ください
※キャンセルはお断りしております ご了承ください
※別途お包みが必要な場合 3円または5円の袋料を頂戴します
※配送御希望の場合 ご相談ください

人気の前菜やパスタ、
メインディッシュ
大人気のメニューを
ぎゅぎゅっと詰め込んだ
おひとり様ずつお召し上がり頂ける
KIJOKAKU特製イタリアン弁当。
ご家族での集まりや
部活・会社での団体様等
幅広くご利用頂けます!

おひとつ 1,000円(税込)~

ご予算や御希望の内容に応じて
ひとつひとつ手作ります。
お気軽にご相談ください。

【手作り イタリアン単品料理】※当日のご予約可(お時間を要しますので事前予約をお願いします) ※品切れの場合があります。 ※全て税込表記 ※レジ袋有料

~ お肉料理 ~

- ・ 外国産牛フィレ肉の薪焼き (200g) ¥ 2916
- ・ 薪焼き肉盛り合わせ (3~4人前) ¥ 5400
- ・ 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み (100g) ¥ 1944
- ・ 国産牛ロースの薪焼き (150g) ¥ 3024

~ お魚・その他 ~

- ・ 前菜オードブル1人用 (8種類) ¥ 1080
- ・ アクアパッツァ ¥ 1728
- ・ バーニャカウダ ¥ 864
- ・ 国産牛ミートソースのラザーニャ ¥ 864



国産牛ロースの
窯焼きグリル ¥ 3024



アクアパッツァ
¥ 1728



バーニャカウダ
¥ 864



国産牛ミートソースの
ラザーニャ ¥ 864