

妻に教えたくなる味

消費者が求める利益や効果(ベネフィット)をコピーとして入れます。消費者が求める利益や効果(ベネフィット)をコピーとして入れます。消費者が求める利益や効果(ベネフィット)をコピーとして入れます。消費者が求める利益や効果(ベネフィット)をコピーとして入れます。消費者が求める利益や効果(ベネフィット)をコピーとして入れます。

チラシ持参の方で

ご予約の方限定

先着100名様・3月限定

(飲食料金より)
10%OFF

先着人数に達し次第終了を致します。
予めご確認をお願い致します。

推薦者のお話

同業他者の方など第三者による高い評価を入れ、信頼感を高めます。同業他者の方など第三者による高い評価を入れ、信頼感を高めます。同業他者の方など第三者による高い評価を入れ、信頼感を高めます。

お客様のお声

リピーターのお客様の声を掲載し、安心感を高めます。リピーターのお客様の声を掲載し、安心感を高めます。リピーターのお客様の声を掲載し、安心感を高めます。お客様の声に掲載し、安心感を高めます。お客様の声に掲載し、安心感を高めます。



料理へのこだわり

こだわりの素材(例:京都上賀茂産)をこだわりの料理方法(例:24時間かけて作りだしたダシ)で調理をする等、詳細な内容のコピーを入れます。こだわりの素材をこだわりの料理方法で調理をする等、詳細な内容のコピーを入れます。

人気メニューランキング

- ① こだわりのメニュー 490円
- ② こだわりのメニュー 490円
- ③ こだわりのメニュー 490円
- ④ こだわりのメニュー 490円
- ⑤ こだわりのメニュー 490円

ランキング
第1位!!

その他も豊富にご用意!!
こだわりのメニューは、
下記までご連絡を!!



お問い合わせ・ご予約は(定休日:月曜日)

☎ **075-864-4454**

営業時間 / 午前11:00~午後2:00 (LO/午後1:30)
午後5:00~午後11:00 (LO/午後10:30)

携帯電話からの地図の
読み込みはこちら>>>



〒616-8113 京都市右京区太秦野元町14番地41 太秦ビルディング 7D

ホームページ <http://www.effects-designc.com>

ホールスタッフ・只今募集中! 詳しい内容は、お問い合わせ下さい。

居酒屋 えふえくと

ご覧頂きありがとうございます。

料理人としての志、お客様への真摯な思いなど、心こもった料理人としての熱い思いをお客様へのメッセージとして発信致します。料理人としての志、心こもった料理人としての思いを発信。

経歴を訴求するスペース。
京都吉兆にて7年間修行。その後、日本中の食へ歩きの旅に2年間を費やす。2010年、居酒屋えふえくとを開店させる。



店長 小島 敏嗣