

鶏だしおでん

# かじみん

# かじみんのおでんの器々

鶏がらや午羽先、さまざまなお野菜を長時間煮込み、  
選りすぐったお醤油で旨味を引き出しております。

たっぷり味が染み込んだ最高の鶏だしおでんをご提供するため、メニューによっては売切御免とさせていただきます場合がございます。ご了承下さい。

## 特選鶏串おでん

せせり 270円  
鶏の首肉、脂がのり絶品。



ねぎ肉鶏むね串 250円  
素揚げした上。



砂肝 270円  
鶏の砂肝をじっくり煮込みました。

はんぺん 250円  
鶏の皮や同じ肉。



三角軟骨 250円  
鶏の骨の軟骨。



午羽先 250円  
コラーゲン豊富の鶏の皮です。

おび 270円  
もも肉の骨を少し添えて。

## 定番色々おでん

白滝 170円	ちくわ 170円	ねぎ肉かつ揚げ 210円	京ゆば 170円
はんぺん 170円	餅さんかく 190円	手造りこんにゃく 190円	えびしんじょ 210円
ちくわぶ 170円	厚揚げ 170円	いわしつみれ 190円	焼き豆腐 170円
がんもどき 280円			



## 季節温野菜おでん

大根 190円	キャベツ 210円
玉ねぎ 210円	きのこ 170円

## お椀のおでん

つくね 290円  
土瓶蓋の器に用意いたします。



特選鶏産 10月 320円  
鶏の素揚げの鶏の皮に用意いたします。



## 名物鶏料理

骨付鶏もも炭火焼 1,200円  
新鮮な鶏もも炭火で焼きたり、皮はカリカリ、中はジューシーに仕上げました。



鶏南蛮揚げ 680円  
甘辛いおでんの唐揚げは自家製ケチャップ。



骨付鶏もも唐揚げ 1,200円  
鶏もも肉を炭火で焼きたり、お野菜や中華風味の味噌唐揚げお返しにいたします。

鶏軟骨揚げ 520円  
おでんの風味、コリコリ。

## 必物

特選鶏産 10月 320円  
おでんの一品に、最高です。

素揚げ塩おでん 1個 360円  
特選鶏産の海苔を使用し、香ばしく梅干しや山椒が添えています。



## おでんのスープと:

即雑炊 560円
ラーメン 480円
白親子丼 (おでん付) 650円

## 野菜肴



かじみん白菜サラダ 680円  
おでんの定番。

揚げポテトサラダ 520円  
カリカリに揚げたポテトが華やかなおでんのお供。

かつおの酒造 570円  
土佐名産酒の肴。

つめた〜い冷肉 480円

つめた〜いトマト 480円

蜜いかに沖漬け 520円  
日本酒に最高。

オニスタ 480円  
卵黄の甘い甘酒醤油。

お新香 520円

キムチ 480円  
ねぎ胡麻油が香ばしく。



## 甘味

季節のモナカ 480円