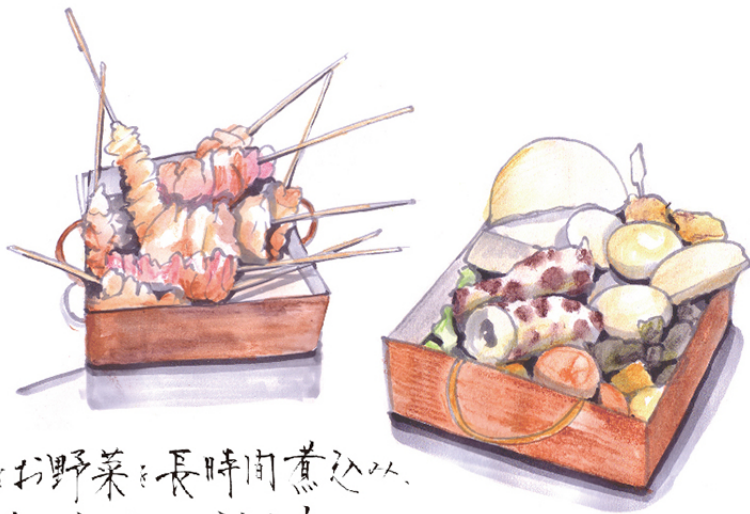


かみんのおでん



かみんのおでんは、鶏がらや牛羽皮、さまざまなお野菜を長時間煮込み、選り抜いたお醤油で旨味を引き出しております。

特選鶏串おでん

(日本むねは!個のお値段です。)

- つくね 450円
- 三角軟骨 420円
胸肉の柔らか骨。
- ねぼ間鶏むね 380円
柔らかな仕上げ。
- 砂肝 380円
噛み込みの濃厚味。
- ソリ 380円
もも肉の部位の一つ、希少品。
- 年羽皮 380円
コラーゲン豊富に含んでいます。
- ぼんじり 380円
鶏の皮骨同様の肉。
- おでん 380円
もも肉の貴重な部位、ジューシーです。
- せせり 380円
鶏の首肉、脂がわり絶品。
- むぎ軟骨 420円

色々おでん



- 大根 360円
季節によって菅原産大根または使用します。
- 人参 360円
季節によって菅原産人参または使用します。
- 玉ねぎ 360円
- じゃがいも 380円
- キャベツ 420円
- ちくわ 340円
- はんぺん 340円
- いわしみれ 300円
- 京巾着 320円
- 餅さんちやく 320円
- 佐賀県産 せいこう君ちの あっはれ卵 400円
卵の黄身はしっかりお醤油で旨味を引き出す。
- 白滝 320円
- ちくわぶ 320円
- 厚揚げ 340円
- がんもどき 380円
- ねぎのまつ揚げ 320円
- 桜えび天 420円
- 手造りにんじく 320円
- えびしんじょ 340円
- 焼き豆腐 320円

おでんのスープには、即雑炊、ラーメン、白親子丼がございます。
白親子丼(香の物付) 630円 即雑炊 600円 ラーメン 600円

名物炭火鶏料理

骨付鶏も炭火焼 1,380円

新鮮な鶏を炭火でじっくり焼上げ、皮はカリカリ、中はジューシーに仕上げました。



骨付鶏ももタケ 1,520円

鶏もも肉をじっくり焼上げました。お野菜や柚子風味のポン酢でお召し上がりください。

炭焼鶏フランクソース 1,560円

食べ応えのある極太のお野菜を、ジューシーに仕上げました。

一品料理

鶏おじ煮込み 1,030円
骨付鶏ももとお野菜と一緒にじっくり煮込みました。

鶏南蛮揚げ 960円
甘辛いお味、唐揚げ自家製ケチャップ。

鶏かわポン酢 780円
塩分が少なめの鶏皮揚げのかわポン酢です。

鶏軟骨揚げ 960円
じっくり風味、コラーゲン。

鶏皮せんべい 860円
パリパリジューシーです。

野菜肴

かみん白菜サラダ 880円
お酢の定番。

揚げポテトサラダ 820円
カリカリ揚げポテトが華やかなお味です。

キムチ 680円
ねがね麻油で香り良く。

蜜いかの洋漬 650円
日本酒に最高。

オニストラ 750円
卵黄と甘い醤油油。

つめた〜いさけり 680円

かつおの酒盗 680円
上佐の名産、酒の友。

小田原わさび漬 600円
くせいの味。

つめた〜いトマト 680円
お新香 780円

お物

素朴な塩おむすび 11個 500円

佐賀県産の海苔を使用し、赤紫蘇、梅干し、青森山椒を添えています。



おだちの鶏だし茶漬 780円
鶏だしとおだちの果汁が合ったお味です。

佐賀県産 せいこう君ちの あっはれ卵 かけごはん おかわり一緒に最高です 760円

甘味

季節のモナカ 650円



佐賀県産 せいこう君ちの あっはれ卵 17チズケーキ 690円



※価格はすべて税込です。