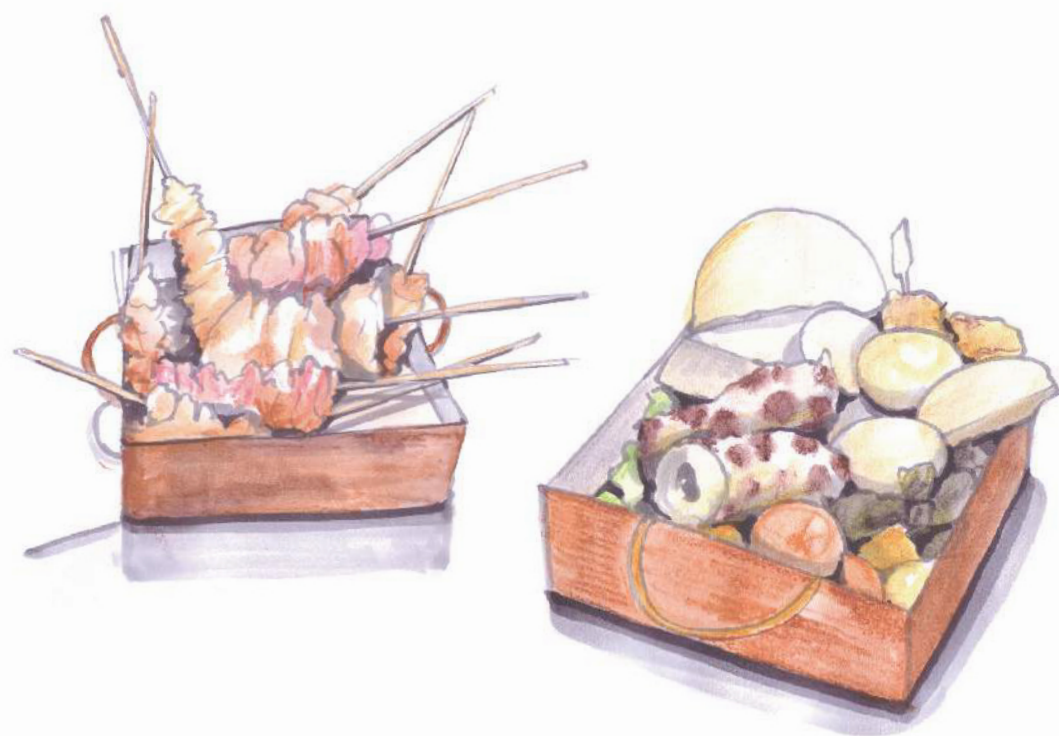




かみんのおでん品々

かみんのおでんは鶏がらや牛羽先、
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
あります。



鶏だしおでん

かみん

お食事

特選鶏串おでん

せせり 鶏の首肉、脂がわり絶品。	290円	ねぎ間鶏もも 柔らかな仕上がり。	300円	砂肝 噛み締めるとにじみ出る。	290円
おび もも肉の貴重な部位、ジューシーです。	340円	ソリ ももの部位は一つ、希少品。	340円	ぼんじり 鶏の尾骨の周りの肉。	290円
つくね 土瓶蒸しの器で用意いたします。	380円	むぎ軟骨 鶏の尾骨の周りの肉。	290円	午羽先 コラーゲン豊富に含んでいます。	290円
		三角軟骨 胸肉の柔らかい軟骨。	330円		

定番色々おでん

白滝	300円	ちくわ	320円	京ゆば	390円
はんぺん	360円	ねぎのさつま揚げ	280円	餅さんちやく	320円
ちくわぶ	350円	桜えび天	390円	えびしんじょ	320円
厚揚げ	320円	手造りにんにく	340円	焼き豆腐	320円
がんもどき	380円	いわしみれ	300円	わかめ	390円
				土瓶蒸しの器で用意いたします。	

彩り温野菜おでん

大根	380円	じゃがいも	320円	キャベツ	360円
人参	300円	えのき	250円	かいわれ	320円
玉ねぎ	350円	水菜	350円		

お椀のおでん

カブ・セロトマトおでん	590円	ヴェルサイエ卵	360円
チーズさんちやく	450円		

おでんのスープに即雑炊、ラーメン、白親子丼がおすすめです。
白親子丼(香の物付) 650円 即雑炊 600円 ラーメン 600円

名物炭火鶏料理

炭火鶏アランソーセージ 1.380円 食べ応えのある極太です。 ジューシーに仕上げます。	熟成骨付鶏ベコンの炭火焼 1.280円 鶏のあばら肉のじゅうりと熟成させて 塩の旨味を引き出します。
骨付鶏もも炭火焼 1.230円 新鮮な鶏を炭火で香ばしく焼き上げ、 皮はカリカリ、中はジューシーに仕上げました。	骨付鶏ももタタキ 1.280円 鶏もも肉を香ばしく焼き上げました。お野菜と ゆず風味のポン酢でお召し上がりください。

佐賀県産種鶏鳥の おでんだし鶏しゃぶ

1人前 2,400円 2人前 4,800円
むも肉、胸肉、つくねとクレソン多めのお野菜と一緒に おでんだしでしゃぶしゃぶをお楽しみください。
メニュー 白親子丼(香の物付) 650円 ラーメン 600円 即雑炊 600円

一品料理

鶏すじ煮込み 980円 骨付きのすじとお野菜と一緒にじっくり煮込みました。	鶏南蛮揚げ 860円 甘酢にからめた唐揚げは自家製ケチャップで。
鶏軟骨揚げ 860円 にんにく風味、コリコリ。	鶏かわポン酢 680円 歯ごたえ十分の鶏皮とサッパリとポン酢が合う。
鶏皮せんべい 180円 パリパリでジューシーです。	ヴェルサイエの茶碗蒸し 550円 スプーンでとろとろです。
鶏納豆 650円 むも肉のタタキと納豆、梅干しとごまの漬物が名脇役。	

野菜青

かきみんの白菜サラダ 780円 おさりの定番。	オニスラ 580円 卵黄と甘い甘露醤油で。
揚げポテトサラダ 680円 カリカリに揚げたじゃがいもとケチャップで混ぜました。	キムチ 580円 ねえねえ胡麻油で香り良く。
ミニチンゲンサイサラダ 880円 ミニ青梗菜は生のまま特製ドレッシングで。	極わさ 780円 酒の肴の定番。
かつおの酒盗 580円 土佐の名産、酒の友。	お新香 700円
つめた〜い冬瓜うり 580円	蜜いのかの沖漬 580円 日本酒に最高。
つめた〜いトマト 580円	小田原わさび漬け 480円 くせになる味。

お物

素朴な塩おむすび 1個 380円 佐賀県産の海苔を使用し、赤紫蘇、 梅干し、唐辛子と添えています。	すだちの鶏だし茶漬 700円 鶏だしとすだちの果汁の合わせ技です。
ヴェルサイエの卵かけごはん 680円 おかわり一緒に最高です。	鶏つくね丼 700円 軟骨入りの大さき鶏つくねと 特製甘酢山葵のアクセントで。
ヴェルサイエのレアチーズケーキ 590円	特選鶏照り焼き丼 850円
季節のモナカ 550円	