

# かみんのおでんの品々



かみんのおでんは、鶏ガラや牛羽先、さまざまなお野菜を長時間煮込み、選り抜いたお醤油の旨味を引き出しております。

## 特選鶏串おでん

(1本は1個のお値段です。)

砂肝 320円  
鶏の心臓の味がたま。



ぼんじり 340円  
鶏の要部の肉。

ねばり鶏むね 320円  
柔らかな仕上が。



せせり 340円  
鶏の首肉、脂がとり絶品。

ソリ 340円  
もとの部位の一つ、希少品。



おび 340円  
鶏肉の貴重な部位、ジューシー。

つくね 380円  
小鍋が用意はす。



## 色々おでん



大根 430円  
季節に合わせて大根の濃みを使用はす。

玉ねぎ 400円

じゃがいも 340円

厚揚げ 300円

ちくわ 300円

はんぺん 340円

いわしみそ 290円

京ゆば 380円

餅さんちやく 300円

半熟たまご 360円  
液卵の卵を使用はす。

白滝(2個) 380円

ちくわぶ 340円

がんもどき 360円

ねばりのつぼ揚げ 290円

紅しょうが天 420円

手造りにんじく 340円

えびしらべ 300円

焼き豆腐 320円



## 一品料理

花山椒香るゴマレ鶏 740円  
おくだして煮た鶏に濃厚なゴマレを添へ一品。

鶏南蛮揚げ 750円  
せせりや鶏の皮揚げ自家製がからい。



鶏かわポン酢 520円  
せせりや鶏の皮揚げ、ポン酢がからい。

鶏軟骨揚げ 750円  
はやく風味、からい。

鶏皮せんべい 680円  
はやく風味、からい。

## 野菜肴

かつおの酒盗 430円  
土佐の産、酒の友。

蜜いかの沖漬 480円  
日本酒に最高。

つめたいいさわがり 520円

つめたいトマト 520円

自家製鶏治-キー 650円  
むね肉を刺身醤油に漬けてあげ、仕上げた。

オニスラ 480円  
卵黄は甘い醤油で。

揚げポテトサラダ 520円  
カリカリ揚げポテトが羊の卵黄と混ぜた。

小田原わさび漬けの蒲鉾添え 680円  
辛味爽快！蒲鉾と一緒にどうぞ。

お新香 500円

かみんの白菜サラダ 520円  
塩昆布とオリーブオイルで仕上げた。



## 人物

素朴な塩おむすび 1個 380円  
佐賀県産の海苔を使用し、赤茶蘇、梅干し、有馬山椒を添えています。



こだわりの卵かけごはん 480円  
おかわり一緒に最高です。

おでんのスープ 即雑炊 600円 白親子丼 650円 ができます。

## 甘味

季節のモナカ 650円

※内容はスタッフにお早めお話しください。



※価格はすべて税込です。