

かしまんのおでんの品々

かしまんのおでんは、鶏がらや午羽先、たまごや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本もしくは1個のお値段です。)

ねぎ間鶏むね 340円
柔らかな仕上が。



ソリ 340円
もも肉の部位の一つ、希少品。



せせり 340円
鶏の首肉、脂がわり絶品。

ぼんじり 340円
鶏の翼の骨の肉。

おび 340円
もも肉の首重の部位、ジューシー。

色々おでん

里いも 330円

車麩 330円

じゃこ天 360円

じゃがいも 360円

えびしんじょ 330円

ちくわぶ 360円

大根 450円
季節によって聖護院大根(凍った使用)です。

餅さんちやく 350円

つくね 380円
小鍋で用意します。

ちくわ 330円

半熟たまご 360円
こだわり卵を使用します。

白滝(2個) 380円

はんぺん 330円

手造りにんにく 360円

がんもどき 400円

厚揚げ 330円

さつま揚げ 360円

ごぼう天 400円



野菜肴



かしまん白菜サラダ 520円
塩昆布とオリジナルドレッシングで仕上げました。

ニンニクかつお味噌漬け 420円

和風揚げポテトサラダトマト入り 520円
和風カレールと和え、さっぱりと。

蜜いかの沖漬 480円
日本酒に最高。

さっぱり出汁かけトマト 520円
お出汁の味がトマトと合います。

自家製鶏じゃーキー 650円
むね肉を刺身醤油に漬けて仕上げました。

一品料理



おでん大根の唐揚げ 520円
鶏出汁の染みた大根を揚げらしました。

花山椒香るゴマダレ鶏 740円
おでんたじろ煮た鶏に濃厚なゴマダレを添えた一品。

鶏かわポン酢 520円
歯ごたえ十分な鶏皮をサクパリとポン酢でどうぞ。



鶏南蛮揚げ 780円
甘酢にからめた唐揚げを自家製クルクルで。

小じゃがの明太バター 520円
揚げた小芋を明太バターに絡ませて。

キノコとぼんじりのニンニク味噌焼き 850円

鶏軟骨揚げ 650円
にんにく風味、コリコリ。

ニンニクをたっぷり効かせた自家製味噌で熱々に焼き上げます。

鶏皮せんべい 680円
パリパリでジューシー。



入物



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

鶏出汁味噌ラーメン 600円
鶏出汁の旨味と味噌の優しい味わいをご堪能ください。

こだわり卵の卵かけごはん 480円
おかかと一緒に、最高です。

おでんのスープ
即雑炊 600円
白親子丼 480円 がございます。

甘味



季節のモナカ 650円
※内容はスタッフまでお問い合わせください。

※ 価格はすべて税込です。 ※ デイナータイムには、お席料としておひとりさま ¥500 頂戴しております。ご了承くださいませ。 ※ 食物アレルギーについてのお問合せはお気軽にスタッフまでお尋ねください。

