

大塚名物 串かつでんがな

「牡蠣」や「白子」などの海の幸を串かつで！！
串かつ でんがな・串かつとお酒 でんがなで冬の季節串発売

2023年12月11日(月)より販売開始

株式会社フォーシーズ(東京都港区 社長:浅野 幸子)が運営する串かつ居酒屋「串かつ でんがな」とネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」では、旬の食材が味わえる季節限定商品『冬の季節串』を、2023年12月11日(月)より販売いたします。

串かつ居酒屋「串かつ でんがな」とネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」では、旬の食材を使用した季節の串を販売しております。今年の『冬の季節串』はでんがな初となる「白子」の串かつが新登場。またこの季節に一度は食べたくなる「牡蠣フライ」に加え、「寒平目」「芝えび」の全4種をご用意いたします。

是非この機会に、でんがなの『冬の季節串』でおいしい海の幸を気軽に楽しみください。

【 期間限定 冬の季節串 】

展開店舗 : 2023年12月11日(月)~2024年2月下旬

串かつ居酒屋「串かつ でんがな」、ネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」国内全店 ※一部店舗を除く

商品詳細 :

《季節の串 セット》

- 冬の味覚 5本セット 980円
『冬の季節串』全4種に「れんこん」が加わったセットです。
- 冬の味覚 3本セット 630円
『冬の季節串』の内、「白子・寒平目・牡蠣フライ」の3種の海の幸が楽しめるセットです。

《季節の串 単品》

- 白子 220円 **新メニュー**
とろ〜り触感の濃厚な真鱈の白子とポン酢ジュレの相性が抜群です！
- 寒平目 240円
三陸産の寒平目の上質な白身は噛みしめるたびに旨みが溢れ出る逸品です。
- 牡蠣フライ 190円
ミネラルやアミノ酸が豊富な「海のミルク」といわれる広島産の牡蠣を是非お楽しみください。
- 芝えび 240円
栄養豊富な熊本県天草の海で獲れた天然芝えびはぷりぷり触感が病みつきに！
タルタルソースと一緒に召し上がりがください。

冬の串

5本串セット **891円** (税込980円)

3本串セット **573円** (税込600円)

れんこん 155円 (税込170円)

芝えび 219円 (税込240円)

牡蠣フライ 173円 (税込190円)

寒平目 219円 (税込240円)

白子 200円 (税込220円)

真鱈のポン酢ジュレ！
おすすめ

一本からご注文承ります！

※写真はイメージです。 ※価格はすべて税込みです。 ※販売終了期間は変更の可能性がございます。

【店舗紹介】

でんがな自慢の串かつは山芋をブレンドした衣、独自開発したキメの細かいパン粉、厳選したオランダ産ラードの揚げ油を使い、外はサクッと、中はモチツとした食感に仕上げています。また、さっぱりとしながらコクのあるオリジナルの特製ソースが味を引き立てます。

➤ 串かつ居酒屋「串かつ でんがな」

大阪食文化の代表格“串かつ”を独自のこだわりやおいしさでお届けし、東京や名古屋、大阪などに分店しています。

詳細URL: <https://www.dengana.jp/>

大阪名物 串かつどて供の店
串かつでんがな



八重洲店



大阪駅前第4ビル店

➤ ネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」

大衆酒場のレトロな風情を残しつつ現代風のモダンでお洒落な雰囲気味わえるお店です。

Z世代から居酒屋を知り尽くしたサラリーマン層まで幅広い方に向け、定番の串かつメニューに加え、同店限定メニューをご用意し、都内(池袋、下北沢、高円寺、荻窪、新宿、町田、吉祥寺)と神奈川県(桜木町)の全8か所に出店しています。

詳細URL: <https://www.dengana.jp/kushitatsu-to-osake-dengana>

串かつとお酒
でんがな
居酒屋



11月27日オープン 吉祥寺店



町田店