

「でんがな」の『春の季節串』で旬の味覚を堪能！！ 芽キャベツやアスパラを使用した新作串かつが登場！！

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」で3月13日(木)より販売開始

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO: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『春の季節串』を、2025年3月13日(木)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います。
- 今年の『春の季節串』は新登場の「芽キャベツの豚バラ巻き」、「アスパラチーズ」、タルタルソースをのせた長崎県産の「真鯛」、「たけのこ」「新じゃが」の全5種を取り揃えました。
- また同日より「季節の一品」として、ビールにピッタリな旬を迎えた「たけのこの土佐煮」、「菜の花の胡麻和え」もご用意しております。是非この機会に、でんがなで旬食材をご賞味ください。

【期間限定商品】

展開店舗：2025年3月13日(木)～2025年5月末予定

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 単品》

- **芽キャベツの豚バラ巻き** 190円 NEW
豚バラで巻いて串かつにすることで、引き出される芽キャベツの甘みを是非ご堪能ください。
- **アスパラチーズ** 180円 NEW
アスパラの旨みと食感がとろーりチーズと相性抜群！
- **真鯛** 240円
上品な甘みとコクのある旨みが特徴の長崎県産真鯛を使用。オリジナルタルタルソースと一緒にどうぞ。
- **たけのこ** 170円
春を感じる野菜、たけのこ。シャキシャキ食感がやみつきに！
- **新じゃが** 160円
新じゃがをカラッと揚げて串かつに仕立てました。皮ごと食べられるので栄養もたっぷり。

《季節の串 セット》

- **5本串セット** 920円
『春の季節串』全5種をお得に味わえるセットです。
- **3本串セット** 590円
『春の季節串』の内、「真鯛・たけのこ・芽キャベツの豚バラ巻き」の3種が味わえるセットです。

《季節の一品》

- **たけのこの土佐煮** 400円
- **菜の花の胡麻和え** 360円

おすすめ **春の** **5本串セット** **837円** (税込920円)

● 真鯛(長崎県産) 3本串セット 537円 (税込590円)

● 一本からご注文承ります！

● 新じゃが 146円 (税込160円)

● 芽キャベツの豚バラ巻き 173円 (税込190円)

● アスパラチーズ 164円 (税込180円)

● たけのこ 155円 (税込170円)

● 長崎県産タルタルソースの真鯛 219円 (税込240円)

● 季節の一品

● たけのこの土佐煮 364円 (税込400円)

● 菜の花の胡麻和え 328円 (税込360円)

※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 串かつでんがなの店
串かつでんがな



八重洲店



大阪駅前第4ビル1号店

➤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が味わえるお店です。

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、新宿、町田、吉祥寺)と神奈川県(桜木町)の全7か所に出店しています。

詳細URL:https://www.dengana.jp/neo_dengana_ebisol

串かつとお酒
でんがな
居酒屋



池袋東口店



吉祥寺店