

「串かつ でんがな」で夏の味覚を満喫！！ 新作のとうもろこしやズッキーニ、大人気の鱧など 旬の食材を詰め込んだ『夏の季節串』が7月1日(火)より登場！！

ランチ限定ひんやりメニュー『冷やし とんかつ出汁茶漬け』も販売中

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『夏の季節串』を、2025年7月1日(火)より販売いたします。また、ランチ限定『冷やし とんかつ出汁茶漬け』を2025年6月6日(金)より一部店舗にてご提供しております。

でんがな
夏
夏の味覚

夏の風物詩
170円
鱧串 (ハモ)
Seaweed-Wrapped Corn
140円
とうもろこしの磯部巻き揚げ
Zucchini Wrapped in Pork
170円
ズッキーニの豚巻きサルサソース
Curry Pork Meatball
150円
カレーつくね串
Seasonal Kushikatsu Assortment
5串
季節の5本串セット 755円 (税込831円)
3串
3本串セット 450円 (税込495円)
一品メニュー
オクラの胡麻和え 330円 (税込383円)
Okura with Sesame Dressing
骨付き油淋鶏 1本 270円 (税込297円)
Born in Fried Chicken with Yurinchi Sauce

迷わず食べたい『夏の季節串』は5種類！

今年のでんがなの『夏の季節串』は不動の人気を誇る淡泊ながら旨みのある「鱧(ハモ)串」に「オクラ串」、新作3種「とうもろこしの磯部巻き揚げ」、「ズッキーニの豚巻き サルサソース」、「カレーつくね串」の全5種を販売いたします。

お得なセットもご用意しておりますので、是非この機会にお召し上がりください。

NEW

- ✓ **とうもろこしの磯部巻き揚げ**
海苔の風味で一層引き立つとうもろこしの甘みを堪能
- ✓ **ズッキーニの豚巻き サルサソース**
みずみずしいズッキーニを豚肉で巻き、でんがな初のピリ辛サルサソースと合わせた洋風串
- ✓ **カレーつくね串**
ふわふわのカレー味のつくねをオリジナルの衣で包み、さらにカレー塩を合わせた暑い日に食べたくなるスパイシーな味わい

おすすめの一品メニュー

キンキンに冷えたビールにぴったりな一品メニューとして、ボリューム満点の「骨付き油淋鶏」、さっぱり食べられる「オクラの胡麻和え」もご紹介します。

大注目のひんやりメニュー！ランチ限定『冷やし とんかつ出汁茶漬け』

熱々揚げたてのとんかつ丸ごと1枚に、冷たい出汁をかけてさっぱりと味わう、食べ応え抜群な『冷やし とんかつ出汁茶漬け』をランチ限定でご提供しております。

大葉やみょうが、オクラ、茄子ときゅうりの漬物と一緒に、さっぱり感がありつつも、スタミナがつく一杯に仕上げました。

暑い夏を乗りきる“ひんやり”おいしい一杯を是非ご賞味ください！



冷やし とんかつ出汁茶漬け 1,080円(税込)

【展開概要】

■夏の季節串・一品メニュー

展開期間 : 2025年7月1日(火)～2025年9月初旬

展開店舗 : 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」 全店 <https://stores.dengana.jp/all/?brands=>

提供時間帯 : 終日

販売メニュー① : 夏の季節串

単品	とうもろこしの磯部巻き揚げ	154円
	ズッキーニの豚巻き サルサソース	187円
	カレーつくね串	165円
	鱧串	187円
	オクラ串	154円
セット	季節の5本串セット	831円
	季節の3本串セット	495円

販売メニュー② : 一品メニュー

	オクラの胡麻和え	363円
	骨付き油淋鶏	1本297円

■冷やし とんかつ出汁茶漬け

展開期間 : 2025年7月1日(火)～2025年9月初旬

展開店舗 : 全7店舗
串かつ酒屋「串かつ でんがな」 BiVi つくば店/神田西口店/戸塚店/千葉西口店/浜松町ハマサイト店/本厚木店
ネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」 池袋東口店

提供時間帯 : ランチャイム限定 ※店舗によりランチャイムの営業時間は異なります

販売メニュー : 冷やし とんかつ出汁茶漬け 1,080円

※価格はすべて税込です ※写真はイメージです

【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、中はモチッ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、大阪などに店舗しています。
詳細URL: <https://www.dengana.jp/>

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



串かつ居酒屋「串かつ でんがな」 八重洲店



ネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」 池袋東口店