



串かつ でんがな 旬の味覚を堪能できる『秋の季節串』登場！

三陸産秋刀魚や茨城産さつまいも紅天使、新作「ラムジンギスカン風」など全5種を期間限定販売

期間限定：2025年10月24日（金）～12月14日（日）予定

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」およびネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」では、旬の味覚を楽しめる季節限定メニュー『秋の季節串』を、2025年10月24日（金）より12月14日（日）までの期間限定で販売いたします。

「串かつ でんがな」と「串かつとお酒 でんがな」では、四季折々の食材を手軽に楽しめる「季節の串」をご用意しています。この秋は、新作の「ラム ジンギスカン風」「椎茸 海老詰め 山椒塩仕上げ」に加え、三陸産の「秋刀魚」、茨城産の「さつまいも（紅天使）」、そして「舞茸」を使用した全5種をご用意しました。素材の味をいかした串かつは、ビールやハイボールとの相性も抜群。お得な「季節の5本セット」「3本セット」も登場し、旬の味覚を少しずつ楽しめます。

秋の訪れを感じる限定串を、ぜひこの機会にご堪能ください。

■ 商品概要

『秋の季節串』

販売期間：2025年10月24日（金）～2025年12月14日（日）予定 ※終了時期は変更になる場合があります

販売店舗：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 ※一部店舗を除く

でんがな
秋
秋の味覚

三陸産
秋刀魚
170円
(税込187円)

秋の風物詩

舞茸
130円
(税込143円)

Maitake Mushroom

Lamb Genghis Khan Style

ラムジンギスカン風
240円
(税込264円)

椎茸 海老詰め
山椒塩仕上げ
190円
(税込209円)

Shiitake Stuffed with Shrimp
Sansho Salt

茨城産
紅天使使用
さつまいも
150円
(税込165円)

Sweet Potato

Seasonal Kushikatsu Assortment

5 sticks 季節の5本串セット 860円
(税込946円)

3 sticks 3本串セット ～ラム ジンギスカン風・舞茸・さつまいも～ 510円
(税込561円)

単品メニュー（すべて税込）

NEW

- **ラム ジンギスカン風 264円**
柔らかなモモのラム肉を、醤油ベースのkokoroのあるタレに漬け込み、串かつに。仕上げにレモンハーブソルトをふりかけ、さっぱりとした後味に仕上げました。
- **椎茸 海老詰め 山椒塩仕上げ 209円**
肉厚の椎茸にマヨネーズで和えた海老を詰め、山椒塩で香り豊かに仕上げました。ぷりっとした海老と椎茸の旨みをお楽しみください。
- **秋刀魚 187円**
刺身で食べられるほど新鮮な三陸産の秋刀魚を使用。でんがな特製の衣で包み、秋の味覚を香ばしく揚げました。
- **舞茸 143円**
旬を迎えた舞茸をかき揚げに仕立て、サクサク食感と香りを引き出しました。
- **さつまいも（茨城県産 紅天使） 165円**
糖度が高く、しっとりとした食感が特徴の紅天使を使用。スイーツのような甘みを活かすため素揚げでシンプルに仕上げています。

セットメニュー（すべて税込）

- **季節の5本串セット 946円**
(ラム ジンギスカン風、椎茸 海老詰め 山椒塩仕上げ、秋刀魚、舞茸、さつまいも)
- **季節の3本串セット 561円**
(ラム ジンギスカン風、舞茸、さつまいも)

【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、大阪などに分店しています。

詳細URL: <https://www.dengana.jp/>



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」

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、新宿、町田、吉祥寺)と神奈川県(桜木町)の全6か所に出店しています。

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



ネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」 池袋東口店