

「天然真鯛」や「桜海老」など春の旬食材を気軽に楽しめる  
春の季節串

串かつ でんがな・串かつとお酒 でんがなで発売！！

2024年3月7日(木)より全店で販売開始

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、大阪で愛される串かつを独自のこだわりやおいしさでお届けする串かつ居酒屋「串かつ でんがな」と、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ネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」では、春を感じる海の幸や野菜を使用した『春の季節串』を、2024年3月7日(木)より期間限定で発売いたします。

- 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、季節に合わせて旬の食材を使用した「季節の串」を販売しております。
- 3月7日(木)からは、春を感じる海の幸「桜海老」や愛媛県産「天然真鯛」を使用した贅沢な串かつや「あさり」、季節野菜の「たけのこ」、鹿児島県産「新じゃが」の全5種の季節限定串をご用意いたします。
- お得な「3本セット」と「5本セット」もございますので、是非でんがなの『春の季節串』をお楽しみください。



【期間限定 春の季節串】

販売期間：2024年3月7日(木)

～2024年5月下旬迄

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」

※一部店舗を除く

● 桜海老 220円

春を感じる食材の一つで、今や希少な食材とされる「桜海老」。かき揚げ風に仕上げ、口いっぱい桜海老の香りが広がります。

● 天然真鯛 240円

日本の食文化を代表する高級魚。上品な甘みとコクのある旨みの特徴です。オリジナルタルタルソースとの相性も抜群！

● たけのこ 160円

春を感じる野菜の「たけのこ」。独特な甘みの上品な味わいは、でんがな特製の衣との相性も抜群です。

● あさり 160円

良質なたんぱく質や普段不足しがちなミネラルが豊富なあさりの旨みを逃がさないよう、かき揚げ風に仕立てました。

● 新じゃが 140円

春の味覚「新じゃがいも」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。

一本からご注文承ります！

お得な串セット

- 5本串セット (桜海老、天然真鯛、たけのこ、あさり、新じゃが) 900円
- 3本串セット (桜海老、天然真鯛、たけのこ) 610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、大阪などに店舗を出しています。

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、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/kushitkatsu.to.osake.dengana>

串かつとお酒  
でんがな  
居酒屋



吉祥寺店



町田店