

鶏だしおでんのコース

2名様より承ります。2時間制とさせていただきます。
※内容は仕入れ状況により変わることがあります。

3,000 円コース

- おでん屋の枝豆
- さもんの白菜サラダ
- 名古屋コーチン半熟卵
- 名物 おでん7種盛り合わせ
せせり もも ねぎま 大根 車麩 はんぺん がんもどき
- コラーゲン入りおでんスープで食する煮込みラーメン
or おでん出汁卵雑炊

4,000 円コース

- おでん屋の枝豆
- さもんの白菜サラダ
- 揚げポテトサラダ
- 名古屋コーチン半熟卵
- 名物 おでん9種盛り合わせ
せせり もも ねぎま 大根 車麩 はんぺん がんもどき 太竹輪 手造りこんにやく
- コラーゲン入りおでんスープで食する煮込みラーメン
or おでん出汁卵雑炊
- 季節のアイスクリーム

5,000 円コース

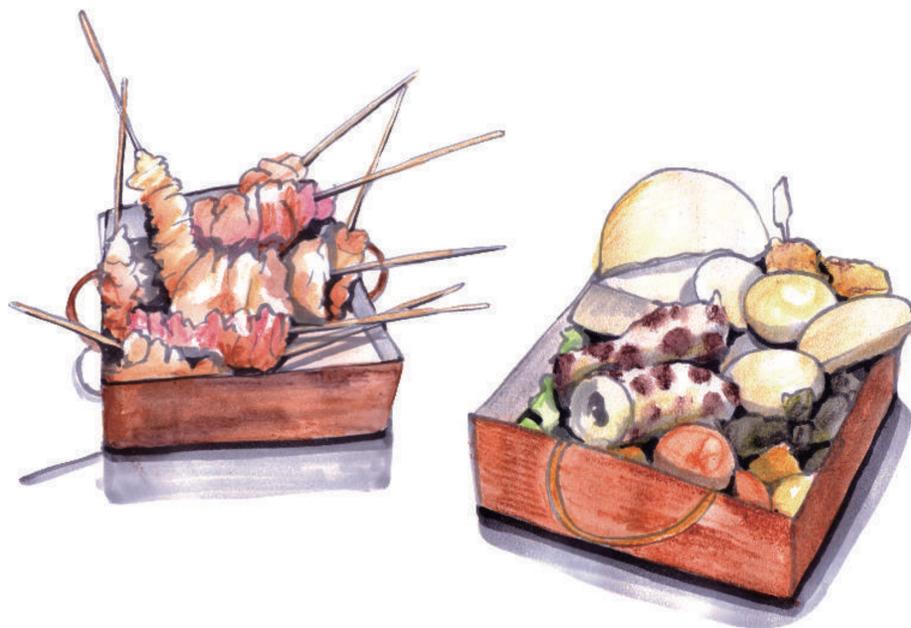
- おでん屋の枝豆
- さもんの白菜サラダ
- 揚げポテトサラダ
- やみつき鶏のねぎまみれ
- 名古屋コーチン半熟卵
- 名物 おでん9種盛り合わせ
せせり もも ねぎま 大根 車麩 はんぺん がんもどき
太竹輪 手造りこんにやく
- 鶏だしつくね
- コラーゲン入りおでんスープで食する煮込みラーメン
or おでん出汁卵雑炊
- 季節のモナカ

飲み放題のコース

おひとり様 **2,000円**
コースのお客様に限り承ります。
2時間制(ラストオーダー1時間半)とさせていただきます。

さもんのおでんの品々

さもんのおでんは鶏がらや手羽先、
さまざまなお野菜を長時間煮込み、
選び抜いたお醤油で旨味を引き出しております。



鶏だしおでん



お食事

さもんの鶏だし色々おでん



大根	420円	尾張揚げ	420円
人参	350円	白滝	340円
玉ねぎ	350円	水菜	360円
じゃがいも	390円	大がんとどき	350円
えのき	350円	手造りこんにゃく	340円
筍	420円	ロールキャベツ	420円
かいわれ	320円	京ゆば	490円
はんぺん	390円	餅さんちやく	350円
名古屋コーチン半熟卵	390円	チーズ棒	360円
鶏だしつくね	480円	車麩	420円
太竹輪	370円	焼き豆腐	340円



本日の季節野菜おでん
詳細はスタッフまでお尋ねください。

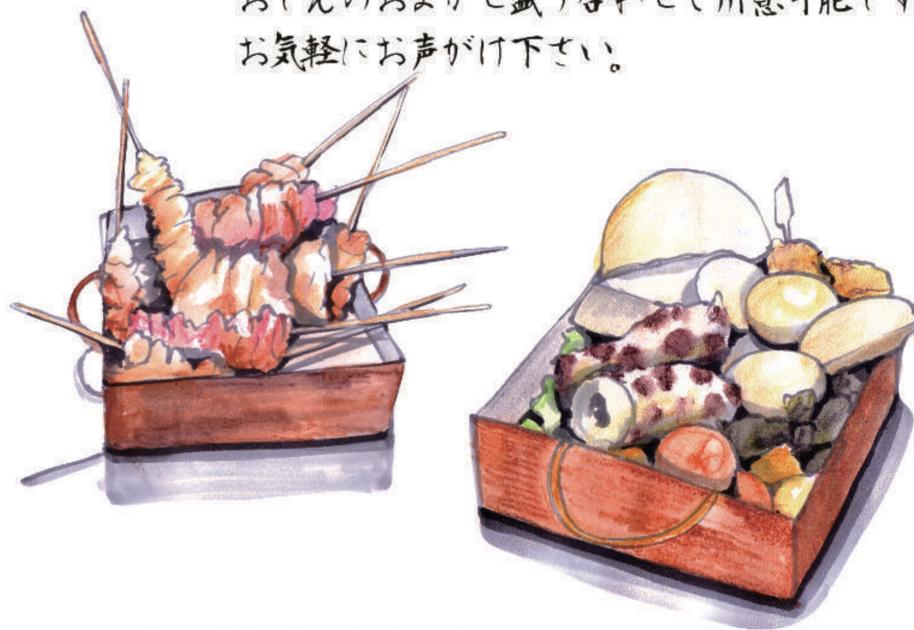
トマト	450円
海老しんじょ	360円
いわしつみれ	340円
クレソンキャベツ	580円
粗挽きウインナー	590円

特選鶏串おでん



せせり 鶏の首肉。絶品です。	380円	もも ジューシーな部位です。	380円	砂肝 噛みしめるたびに味が出る。	370円
ねぎ間鶏むね 柔らかく仕上げました。	390円	三角軟骨 むね肉の柔らかい軟骨です。	390円	ぼんじり 鶏の尾骨のお肉です	370円
		手羽先	420円		

おでんのおまかせ盛り合わせをご用意可能です。
お気軽にお声がけ下さい。



名物炭火料理

ジューシー厚切り生ベーコン 厚切りベーコンを炭火でジューシーに焼き上げました。	1,380円
鶏せせり炭火辛味焼き せせりの旨味と辛味が絶妙で、お酒が進みます。	1,420円



野菜、肴、一品料理



おでん屋の枝豆 おでんだして煮た枝豆を、ホクホクのまま召し上がって頂きます。	590円
定番! やみつぎ鶏のネギまみれ 親鳥の熟成ハムを作りました。シンプルに塩胡椒とレモンで!	890円
チキン南蛮 甘酢とタルタルで。	920円
さもんの白菜サラダ シャキシャキした白菜と塩昆布が絶妙です。	780円
クレソンと梅ひじきサラダ クレソンと梅ひじきの相性が抜群です。	780円
揚げポテトサラダ 揚げたてをつぶして和えました。	740円
オニスラ 素朴に懐かしく仕上げています。	620円
キムチ	490円
わさび漬け	450円
イカの塩辛	520円
かつおの酒盗	520円
ホタルイカの沖漬	590円
つめた〜イトマト	620円
つめた〜いさゆうり	620円
お新香	680円
静岡県焼津産 板わさ	790円



よもの

すだちのおでんだし茶漬け 濃厚なおでんだしと酢桶でスルスルと!	680円
おでん屋の名古屋コーチン卵かけごはん おでんだしと卵で混ぜてから食べて頂きます。	700円
おでんだし煮込みラーメン 最後の*に抜群!	740円



甘味

季節のモナカ	550円
--------	------



価格はすべて税込です。