

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 手造りこんにゃく
- 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 手造りこんにゃく
- 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



ランチ

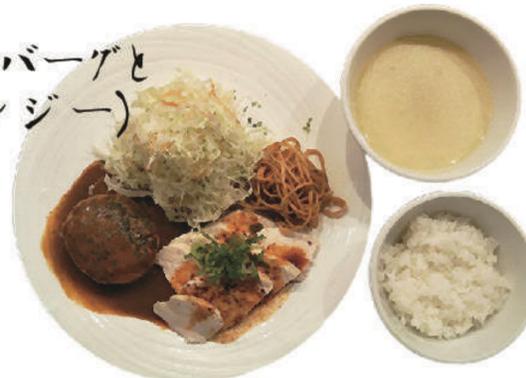
さもんのコラーゲンがたくさん入ったおでんスープの付いたランチの品々

※デミグラスソースはおでんだしを使用しております

名物
炭火煮込み鶏ハンバーグと
チキン南蛮
1,200円



名物
炭火煮込み鶏ハンバーグと
棒棒鶏(バンバンジー)
1,200円



チキン南蛮と
棒棒鶏(バンバンジー)
1,200円



名物
炭火煮込み鶏ハンバーグと
チキンカツ
1,200円



チキン南蛮とチキンカツ
1,200円



チキン南蛮と豚バラ炭火焼
1,300円



おでん盛り合せ
(ライス付き)
1,580円



※人気おでんの7種盛りです。
(大根、鶏せせり申、鶏もも申、車麩、はんぺん、じゃがいも、大がんとどき)
※写真はイメージです

名物
炭火煮込み鶏ハンバーグと
豚バラ炭火焼
1,300円



おでんスープとは？

玉ねぎをじっくり煮込んだ
健康スープです。
消化促進、二日酔い予防、
疲労回復、動脈硬化防止、
高血圧予防の効能があります。



おでん屋の鶏だしラーメン
(ライス付き)
1,100円



※鶏だしスープと麺が絶妙に絡み合うさもん特製ラーメンです。

価格はすべて税込です。