

「串かつとお酒 でんがな 高円寺店」1月19日(木)にオープン！！

「串かつ でんがな 高円寺店」がネオ居酒屋をコンセプトにリニューアル

株式会社フォーシーズ(東京都港区 社長:浅野 幸子)は、串かつ居酒屋「串かつ でんがな」の新コンセプトとなるネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」の3店舗目を2023年1月19日(木)、高円寺にオープンいたします。



■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味わえるネオ居酒屋

2022年10月26日に初のネオ居酒屋としてリニューアルオープンした「串かつとお酒 でんがな 池袋東口店」、2店舗目となる「下北沢店」は幅広い層のお客様にご好評いただいています。

このネオ居酒屋をより多くのお客様にお楽しみいただけるよう、「高円寺店」を1月19日(木)にネオ居酒屋としてリニューアルし、新たにオープンいたします。大きなのれんが目印の「串かつとお酒 でんがな 高円寺店」は、木目を基調とした店内にカウンターやテーブル席が並び、様々な用途でご利用いただけます。

■ネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」限定のドリンク&メニューを数多くご用意

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15種類以上の限定メニューをご用意。洋食にひとひねり加えたバゲットを添えた「マスカルポーネはちみつかけ」、ミニトマトやアスパラなど具材たっぷりの「オムレツでんがな」などを取り揃えております。♫の一品として、「まぜカレー」もおすすです。

ドリンクは定番を揃えつつ、オリジナルグラスで提供するヘルシーでかわいいフルーツを使用したサワーとして、「ごろごろマンゴー」や「しゅわしゅわレッドベリーサワー」をご用意。果実酒の「出雲 シヤインマスカット酒」「沖縄 濃厚パイナップル酒」は素材の味わいや豊かな香りが特徴です。他にも、「メロンソーダサワー」や「ブルースカイサワー」やみんなでシェアして楽しむ「レモンサワーボール(約4杯分)」も是非お試しください。

■オープン記念キャンペーン！

公式インスタグラム(@kushikatsu dengana) フォロー&いいねでドリンク半額

今回、オープン記念キャンペーンとして期間限定(2023年1月19日~1月21日)で、「串かつとお酒 でんがな 高円寺店」ご利用の際はドリンクが半額となるキャンペーンを実施いたします。是非この機会に「串かつとお酒 でんがな」限定のおすすめサワーや果実酒を是非お楽しみください。



公式インスタグラム

《店舗概要》

店舗名称	串かつとお酒 でんがな 高円寺店		
所在地	東京都杉並区高円寺北2丁目21-5 村松高円寺ビル 1F		
TEL	03-5327-6110		
営業時間	平日	16:00~23:00	(L.O.22:30)
	土日祝	12:00~23:00	(L.O.22:30)
オープン日	2023年1月19日	*1月19日のみ、17時オープンとなります	
店舗面積	約18坪	席数	46席

【おすすめサワー】

ごろごろマンゴーサワー / じゅーしーパイナップルサワー	各680円
しゅわしゅわレッドベリーサワー / ぷかぷかチェリーサワー	
メロンソーダサワー / ブルースカイサワー	各630円
桃色スンチーハイ(杏仁檸檬)	



左:しゅわしゅわレッドベリーサワー、中央:ごろごろマンゴーサワー
右:メロンソーダサワー

【おすすめ果実酒】

出雲 シヤインマスカット酒 / 宮崎 完熟マンゴー酒	各480円
沖縄 濃厚パイナップル酒 / 山梨 にごり白桃酒	

【みんなでシェア】

レモンサワーボール(4杯分)	1,280円
----------------	--------

【すぐ出る】

半熟玉子のポテトサラダ	480円
丸ごとトマト	480円

【一品料理】

オムレツでんがな	580円
マスカルポーネはちみつかけ	580円
チーズミルクフィユハムカツ	480円
自家製さつまいもチップス	480円

【ごはん・麺】

カルボナーラうどん	880円
まぜカレー	480円

～新型コロナウイルス感染防止対策について～

串かつ でんがなでは、新型コロナウイルス感染の予防策として下記の内容を実施しております

- ・厚生労働省の対応指針(ガイドライン)に基づいた、従業員の手洗い、うがい、アルコール消毒の徹底
- ・出勤時の体温測定を実施し、発熱や体調不良がうかがえる従業員の出勤停止
- ・店内にトイレがある店舗での、お客様用手指消毒液の設置 ・従業員の咳エチケットの徹底とマスク着用の徹底

◆「串かつ でんがな」について

「串かつ でんがな」は、大人から子供まで人気の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再現した串かつ居酒屋として首都圏を中心に开店しています。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、中はモチツ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。その他、大阪の串かつ店では定番の「どて焼き」や「牛肉吸い」など串かつ以外のメニューも豊富にご用意しております。

串かつ でんがな公式HP: <https://www.dengana.jp/>