

## 「串かつ でんがな」の旬の味覚を味わう『秋の季節串』

秋刀魚、さつまいも、まいたけを串かつで！

タルタルソースやポン酢ジュレ付きのメニューも新登場

2024年9月17日(火)～12月4日(水)の期間限定販売

株式会社フォーシーズ(東京都港区 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」とネオ居酒屋「串かつとお酒 でんがな」では、旬の食材が味わえる『秋の季節串』を、2024年9月17日(火)より期間限定で販売いたします。

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、旬の食材を使用した季節の串を販売しております。

今年の『秋の季節串』はオリジナルソース付きの2種の串かつ「秋鮭レモンタルタルソース」「豚巻きしいたけポン酢ジュレ」が新登場。さらに秋の味覚の代表格「秋刀魚」、この季節に旬を迎える「まいたけ」、「さつまいも」の全5種をご用意いたします。是非、この機会にでんがなで季節串をご賞味ください。

### 【期間限定 秋の季節串】

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」国内全店  
※一部店舗を除く

期間 : 2024年9月17日(火)～2024年12月4日(水)

商品詳細 :

《季節の串 単品》

■秋鮭レモンタルタルソース 230円 **NEW**

身が引き締まりおいしさが詰まった北海道産の秋鮭を串かつに仕立てました。  
瀬戸内レモンを使用した爽やかながら濃厚なレモンタルタルソースとの相性は抜群です！

■豚巻きしいたけポン酢ジュレ 220円 **NEW**

肉厚な椎茸を豚肉で巻いたボリューム満点な串かつをポン酢ジュレでさっぱりとお楽しみいただけます。

■秋刀魚 190円

刺身で食べることができるほど新鮮な三陸産の秋刀魚を使用しています。

旬を迎えた秋刀魚の脂が乗った味わいをお楽しみください。

■さつまいも 160円

糖度が高くしっとりとした食感が特徴のさつまいも「紅天使」を使用。スイーツのような甘味とさつまいも本来の味を楽しめるように素揚げで仕上げました。

■まいたけ 140円

秋に旬を迎える舞茸は、手で割いてかき揚げにすることできのこの旨みを逃すことなく楽しむことができます。



《季節の串 お得なセット》

■5本セット(秋鮭レモンタルタルソース/豚巻きしいたけポン酢ジュレ/秋刀魚/さつまいも/まいたけ) 920円

秋の季節串5種を一度にお楽しみいただけます。秋の味覚を存分に味わえるセットです。

■3本セット(秋鮭レモンタルタルソース/秋刀魚/まいたけ) 550円

秋の季節串3種をピックアップいたしました。他のお料理と合わせて楽しみたい方もお気軽にご注文いただけるセットです。

※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あります

## 【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/>



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、中目黒)と神奈川県(桜木町)の全9か所に出店しています。

詳細URL: <https://www.dengana.jp/kushitkatsu.to.osake.dengana>



中目黒店



吉祥寺店

串かつとお酒  
でんがな  
居酒屋