

でんのしおり 菜 表参道

「福島県フェア」開催

12月1日(土)～12月30日(日)まで

福島県から冬の恵み
特産「川俣シャモ」の極上の旨みをどうぞ

忘年会プレミウム

福島県特産「川俣シャモ」と
でんのしおり自慢お出汁の
極上鍋コース
福島県厳選蔵元日本酒飲み放題

六、〇〇〇 (税込)

野菜 シラスと岩のり

水菜のハリハリサラダ

鮮魚 日本各地より

鮮魚お造り三点盛り合わせ

炙り 黒豚ロースの黒胡椒焼き

揚げ物 あんこうの天麩羅

鍋 福島県川俣シャモ肉の

濃厚鶏コラーゲン鍋

〆 しおり特製うどん

甘味 すだちシャーベット

川俣シャモ

福島県川俣町で毎日大切に
育てられている地鶏で、
深みのあるコクと適度な
弾力の肉質。噛めば噛むほど
鶏本来の旨みが広がります。

一ヶ月限定の特別メニューをご用意。

福島県の食材とでんのしおり表参道の自慢お出汁のコラボ。

厳選銘酒は週変わりで福島県各地の日本酒が登場！

おしながき

福島県特産「川俣シャモ」と

でんのしおり自慢お出汁の極上鍋(お一人様) 二、九八〇(税別)

川俣シャモのもちもち出汁餃子

でんのしおり絶品おでん盛り合わせ

川俣シャモのホロホロ手羽

川俣シャモささみの天ぷら(藻塩添え)

あん肝と鴨の特製味噌漬

サーモンの米麴漬



川俣シャモのもちもち出汁餃子



でんのしおり絶品おでん盛り合わせ



川俣シャモ ささみの天ぷら



福島県厳選銘酒

週交わりで福島県各地の蔵元から厳選した銘酒をご用意。なかなか飲めない幻の逸品も入荷します。

飛露喜特別純米

写楽純米吟醸備前雄町

口万純米吟醸一回火入れ

一步己純米原酒

又兵衛原酒

ほか全二十一種類



厳選素材と関西うどん でんのしおり

東京都港区南青山 5-1-25
メゾンド・ラミア B1
Tel. 03-5774-0895

Lunch [月~金] 11:30~15:00
[土・日・祝] 12:00~16:00
Dinner [月~土] 17:00~24:00
[日・祝] 17:00~23:00

