

串勝 二〇一〇年睦月（一月）如月（二月）
季節の串揚げのメニュー

- 一、有明産 平貝の貝柱
- 一、百合根
- 一、牛肉ジャポネソース・マスタード添え
- 一、佐賀産 新ごぼう棒揚げ
- 一、むかごとエソすり身あられ揚げ
- 一、白石産 蓮根カレーミンチ詰め
- 一、カマンベールチーズとジャム
- 一、銀杏のイカ巻き
- 一、有明産芝エビのシソ巻き
- 一、冬筍の酢味噌ソース木の芽添え
- 一、豚ヒレ明太包み
- 一、ウズラの卵と荒引きウインナー
- 一、カニ爪
- 一、ナスのミンチ詰め
- 一、モチのチーズ巻き
- 一、豚キムチ
- 一、広島産カキ磯辺揚げ
- 一、グリーンアスパラ棒揚げ
- 一、白身魚の絹さや巻き
- 一、芋のアーモンド揚げ
- 一、小柱とスナックエンドウ
- 一、ヤングコーンのベーコン巻き
- 一、ミニトマトのホワイトソース詰
- 一、納豆と海苔のベーコン巻き
- 一、牛肉のゴボウ巻き
- 一、豚ヒレジャポネソース・マスタード添え

尚、当店の都合により内容が変わることもあります。

苦手な、串揚げは、早めに係員に申し付けてください。

