

串勝 二〇一〇年霜月(十一月) 師走(十二月)
季節の串揚げのメニュー

- 一、 広島産カキの磯辺あげ
- 一、 ナスのミンチ詰め
- 一、 和牛ジャポネソース・マスタード添え
- 一、 キスの絹さや巻き
- 一、 サーモンとチーズの桜の葉巻き
- 一、 蓮根カレーミンチ詰め
- 一、 カマンベールチーズとイチジクジャム
- 一、 ミニトマトのホワイトソース詰
- 一、 有明産 芝エビのシソ巻き
- 一、 ヤングコーンのベーコン巻き
- 一、 豚ヒレ明太包み
- 一、 栗のソウメン揚げ
- 一、 長崎産 穴子
- 一、 ウズラの卵
- 一、 モチのチーズ巻き
- 一、 豚キムチ
- 一、 牛肉のキンピラゴボウ巻き
- 一、 グリーンアスパラ棒揚げ
- 一、 佐賀産 新ゴボウ棒揚げ
- 一、 小柱とスナックエンドウ
- 一、 芋のアーモンド揚げ
- 一、 カニ爪
- 一、 鶏つくねシソ巻き
- 一、 ホタテと山芋
- 一、 納豆と海苔のベーコン巻き
- 一、 スタミナジャンボ ニンニク爆弾揚げ
- 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。

