

特製荒川おでん

大根	当店一押し	280
玉子	おすすめ	150
昆布	(日高昆布)	110
しいたけ串	(国産どんこ)	150
白滝	(六幸食品)	150
こんにゃく	(山内商店)	170
国産里芋		150
がんも	(大倉屋)	240
厚揚げ	(大倉屋)	290
はんぺん	(マルイシ増英)	220
ちくわぶ	(六幸食品)	190

チーズ巻き (マルイシ増英) 280

自家製

つみれ 300

国産牛すじ 300

手羽先 (とりふじ) 300

すじ (マルイシ増英) 300

にくまん (マルイシ増英) 300

おでん5点盛り 980

大根、玉子、こんにゃく、厚揚げ、牛すじ

※ご人数に応じてお作りしますので、ご相談ください。

荒川おでん

とは…

当店のおでん出汁は、地元荒川の鰹節問屋に直接お願いし2種類の鰹節と鯖節・どんこ椎茸に日高昆布を特別に調合していただいたものです。故に、匠の仕事を感じることができ荒川だからこそ表現できた自信の逸品です。是非ご堪能ください。

おつまみ

大倉屋さんの冷奴

500

自家製

鶏胸肉のハムくピクルスと共にく

520

鴨の九条ネギまみれ

520

クリームチーズの梅水晶かけ

450

自家製返し！

長芋たまり漬け

400

メニュー

茶 飯

当店特製おでん出汁で炊き上げました

400

梅茶漬け

おでん出汁でお召し上がり頂きます

500

海苔茶漬け

おでん出汁でお召し上がり頂きます

500

