

名物「京風おでん」

ごだいこのおでんはすべて吟味をササねています。
そのごだわり素材を活かすのは当店自慢の出汁です。
当店のおでん出汁は昆布・かつおをベースに
化学調味料を一切使用せず
あっさりとした京風に仕上げております。
味のおくしみ込んだおでんをぜひどうぞ。



備長炭 炭火焼き

当店の鶏の串焼きには全て岩手産の銘柄鶏

『おじわい鶏』を使用しております

安心・安全な体に優しい鶏肉で

甘みとコクが強く焼き鳥にも非常に合った銘柄鶏です。

従来の鶏肉に比べて低脂肪・低カロリーで

健康志向の方にも好評をいただいております。

京風おでん

おませせ

全て税込み価格

おでん盛り合わせ

(五種) 1540円

(八種) 18110円

はんぺん

1160円

だいこん

1160円

たまご

1110円

牛すじ

880円

生湯葉

800円

こんこゃく

1110円

焼きナス

1160円

里芋

1110円

焼き豆腐

1110円

もちきんちゃく

1160円

しらたま

1110円

厚揚げ

1110円

がんも

1110円

夕つ焼き天(3ヶ)

1110円

生麩^{なまぶ}

1000円

だしまきほろ

1110円

焼きちくわ

1110円

夕つま揚げ

1000円

川田しめね母

1010円

(タコ・いわし・鶏つくね)

じかがいも

1110円

鶏天

1110円

とろとろ角煮

1010円

水ぎよじ(3ヶ)

1110円

ちくわぶ

1000円

ロールキャブズ

1110円

備長炭炭火焼串

焼き鳥盛り(10串)

(おまちわ5串)

1,540円

当店自製のあすすあー！

生つくね串

(1串)

2110円

生つくねとは鶏肉をミンチの状態から焼き上げるとつくね串です。
そのため出菜上がりには少々時間がかかりますが
表面はカリッと中はとてもジューシーに仕上がります。

ねぎ串

(1串)

1,110円

おじわい鶏と新鮮なネギの相性は◎です。論・タレと絡みます。

手羽先串

(2個付)

(1串)

1,140円

外はカリカリ、中はジューシーにご提供！

鶏レバー串

(1串)

1110円

さまざまな栄養素（タンパク質や鉄分など）が多く含まれています。

せせり串

(1串)

1190円

せせりとは鶏の首の回りのお肉。プリットとした弾力が特徴です。

鶏ササミ串

(1串)

1190円

低脂肪・低カロリーです。おさび味か梅しそ味かお選び下さい。

ほろどり

(1串)

1110円

ほろどりとは鶏の尾。ジューシーでとろけるお肉が特徴です。

とり皮串

(1串)

1190円

塩味でカリッと焼き上げました。

砂肝串

(1串)

1190円

鉄分たっぷり。噛むほど味が出ます。

※パッケージのメニューの金額表示は税込です。

特製串焼き

すき焼き串

(1串) 六五〇円

すき焼きの具を牛肉で包んで焼きました。ほうろくどじょうを。

フォアグラ串

(1串) 一二八〇円

世界三大珍味のフォアグラを串焼きに。ゆず胡椒をつけこじょうを。

牛タン串

(1串) 七八〇円

柔らかい牛タンにゴマ油で和えたネギをのせてご提供いたします。

半熟卵の 串焼き

(1串) 四一〇円

串焼き

串焼きの具は、お好みで。お肉は、お好みで。お野菜は、お好みで。お酒は、お好みで。

トマト

(1冊) 11110円

チーズの豚巻き冊

トマトを豚肉で巻いてチーズをのせて焼き上げます。

しいたけ冊

(1冊) 1190円

香ばしく椎茸の旨みをとのままに。仕上げにバターをのせました。

特ハム冊

(1冊) 1560円

しっとり柔らかで脂身の甘味も最高の牛冊。タレがまた良い。

アスパラの豚巻き冊

(1冊) 1180円

歯ごたえ豊かなアスパラを豚肉で巻いて焼きます。

※1冊1冊のメニューの金額表示は税込です。

酒肴

オリーブオイルの浅漬け

五二〇円

オリーブが好きな方には、ぜひどうぞ。

おじわい鶏の

鶏皮ポン酢

六二〇円

銘柄鶏のおじわい鶏を使用。一味も二味も絶えます。

お漬物の盛り合わせ

七三〇円

色んなお漬物を取り揃えておきます。

燻製オリーブオイルクナッソ

六八〇円

芳醇な香りと旨みオイルの中に浸がります。ナッツと一緒どうぞ。

ハイロシの炭火焼き

八五〇円

直上で炭で軽く炙ってお召し上がりください。

クリームチーズの西京漬け

七三〇円

時間をかけてお味噌にチーズを漬けました。

秋田産 いぶりがっほ

六二〇円

秋田産のたくあんです。いぶした香りがクセになる。

彩

ごだごん海鮮サラダ

八八〇円

新の幸との野菜と一緒におよび醤油でレタとシソでいただきます。

500g

鮭とアボカドのカルパッチョ

八八〇円

スライスしたまぐろとアボカドが並び重ねてあります。

蒸し鶏とアボカドの

豆腐チヨレギサラダ

八八〇円

韓国産鶏ささみ肉に蒸し鶏・アボカド・豆腐でヘルシーに仕上げてあります。

焼きポテトサラダ

七八〇円

ポテトのお焦げが香ばしく、「いざいざ」が入って食感も良いです。

※このページのメニューの金額表示は税込です。

熱

たっぷり牛すじ煮込み

七八〇円

じっくりとろとろに甘辛く煮込んだ牛すじはおつまみに最適です。

かみつき和風ポテトフライ

五八〇円

サクサクのポテトにバターと麵つゆで味付け、青のりをかけました。

とんぺい焼き

八四〇円

豚肉を卵で溶いた生地で焼く関西で人気の鉄板焼きです。

のり明太チーズチヂミ

九四〇円

明太子とチーズの相性は◎。こだわりの特製和風ちぢみ。

京風だしまきほう子

七四〇円

おでん出汁を使っています。一本づつ丁寧に焼き上げます。

揚

鶏の唐揚げ

八六〇円

揚げキャンパン仕立て

しそパンの塩漬キャンパンを揚げました。酸味が絶妙です。

パンぱいのパリパリ揚げ

六二〇円

サクサクでほんのり甘い一度食べたら止まりません。

伊勢湾産

国産マトロの唐揚げ

九八〇円

厳選された最高級の刺身用マトロです。歯ごたえたっぷりです。

長芋のサクサク揚げ

七四〇円

長芋をサクッと揚げてお塩でいただきます。皮まで食べられますよ。

砂肝の唐揚げ

七八〇円

「コロコロの歯ごたえでお酒のおつまみにピッタリです。

※このページのメニューの金額表示は税込です。

お食事

昔ながらの塩焼きそば

八五〇円

おっちゃん風の塩だれ焼きそばです。

牛たんチャーハン

八五〇円

ポリユームたっぷり牛たんと玉子とおぎ入り炒飯です。

新潟産 くぎそば

八五〇円

新潟小千谷市名物のくぎそば。くるくる巻かれているのが特徴です。

おでんお汁のお茶漬け

六四〇円

熱々のおでんお汁でいただきます。

「梅」「鮭」「明太」「ちりめん山椒」

四種類からお選びいただけます。

甘味

アイスたっぷり和風パフェ

1,100円

和風テイスト！ごだいご特製オリジナルパフェです。

バニラアイスの

1,100円

きな粉と黒蜜がけ

白ごまパウダーを混ぜたお砂糖がけです。

パンケーキの

1,100円

濃厚ソース

チョコレートソースをたっぷりかけたお砂糖がけです。

※パンケーキのメニューの金額表示は税込みです。