



当店オリジナル出汁の芳醇な味と上品な香りは、熟成させた「薩摩産近海本鰯」の産物です。出汁の深みを豊かにする「鰯節」、コクを強める「宗田節」、甘みを引き出す「関目鰯」を使用しております。さらに、「日高昆布」を加えることでまろやかさを引き立てます。

それぞれの持ち味をおでん種に生かすため、三代続いた秘伝の出汁の配合技術、自家製の練り物、厳選された食材、それらの特徴に合わせて最適な煮込みを極めてお届けします。

三代目 店主 松本朋己



## おすすめおでんの盛り合わせ

三代目 店主 松本朋己 厳選



健康美食盛り合わせ  
14種盛り 2,600円

・大根・自家製つみれ・自家製はんぺん  
・玉子・こんにやく・しいたけ・じゃがいも  
・白滝・車麩・がんち・厚揚げ・ちくわ  
・ちくわふ・昆布



4種盛り 840円

・大根・こんにやく  
・豆腐・しいたけ



旨み満足盛り合わせ  
11種盛り 3,100円

牛スネ・豚串・自家製軟骨入りつくね  
ソーセイジ・ロールキャベツ  
ごぼう巻き・ウインナー巻き  
餃子巻き・チーズ巻き・玉子・手羽先

4種盛り 910円

・自家製軟骨入りつくね  
・ソーセイジ  
・玉子  
・手羽先

肉や濃い味口の練り物を中心としたボリューム満点の盛り合わせ。  
食べごたえのあるおでんには、肉の力強さにも負けない味の「酌右衛門特別純米」がおすすめです。

五穀豊穡  
味噌田楽盛り合わせ  
550円

ゆで大根・ゆでこんにやく・焼き厚揚げに甘口の濃厚な味噌をかけてお出しします。  
七味唐辛子や柚子胡椒を和えて食べるとより味わい深くなります。



# たこ寅自慢のおでん三十二種

定番の「大根」から、たこ寅代名詞の「たこ」や自家製種まで、お好みのおでんをお選びください。

## 練り物

人参・こぼろ・玉ねぎ・乾燥エビ  
が入って食べごたえ抜群！



自家製さつま揚げ  
390円

鰯・鰯・秋刀魚を季節独自の配合  
によって、フワッと柔らかく  
仕上げます



自家製つみれ  
280円

イトヨリダイのすり身と卵白を  
丁寧に練り込み、蒸し上げるのが  
たこ寅流



自家製はんぺん  
280円

## お肉

牛スネ肉の旨みが際立った  
ホロロと柔らかい仕上がりです



牛スネ  
450円

鶏のもも肉を胸肉に軟骨を刻んで  
入れた、コリッとした食感の人気種  
黒コショウと大葉が隠し味！



自家製  
軟骨入りつくね  
280円

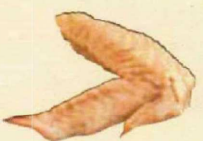
豚串  
330円



ロールキャベツ  
330円



手羽先  
220円

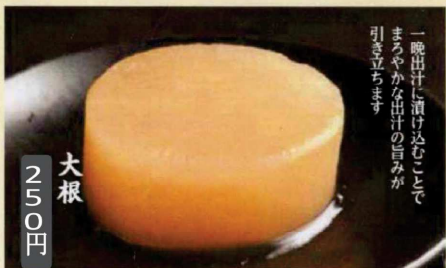


ソーセージ  
220円



## お野菜・定番

一晩出汁に漬けたことで  
まろやかな出汁の旨みが  
引き立ちます



大根  
250円

日高昆布は柔らかくミネラル  
がたっぷり



昆布  
220円

しいたけ  
170円



車麩  
140円



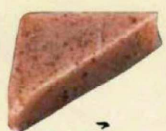
玉子  
190円



じゃがいも  
170円



こんにやく  
140円



白滝  
170円



三陸わかめ  
170円

## お豆腐・巾着

福島の老舗豆腐店  
大黒屋特製豆腐を信用

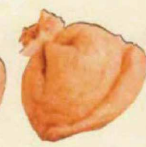


豆腐  
280円

湯葉  
440円



もち入り  
巾着  
220円



がんも  
170円



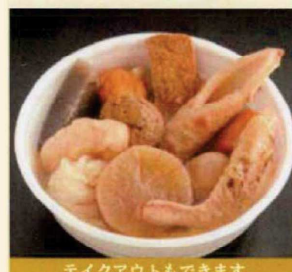
厚揚げ  
140円



油揚げの中を覗くと  
その中は  
メの一品に最高です！



きつねうどん  
390円



ディクアウトもできます

# 酒肴ーおでんのお供にー

## 焼き魚



コマイは、自身の風味豊かな魚です。マヨネーズ・醤油・七味唐辛子などをつけるのがおすすめ。喉めば喉むほど味わい深くなります。

|           |      |
|-----------|------|
| コマイ (2本)  | 550円 |
| メザシ (3本)  | 490円 |
| ししやも (5本) | 490円 |
| 鰯ホッケ (半身) | 870円 |

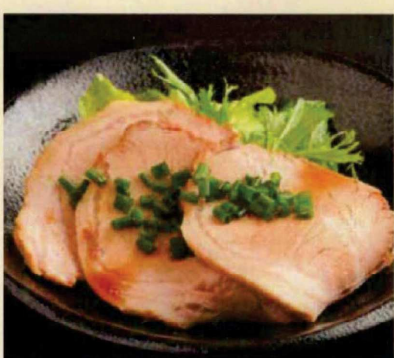
## はじめの一品



おでんの出汁を使用し、すっきりとした味に仕上げています

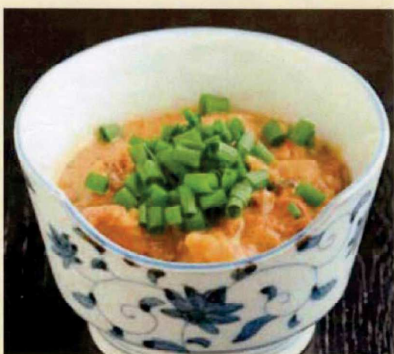
|              |      |
|--------------|------|
| だし巻き玉子 (1人前) | 440円 |
| (2人前)        | 840円 |
| もちきゅう        | 440円 |
| 山芋の千切り       | 440円 |

## 肉料理・揚げ物



自家製肩ロースチャーシューを厚め切り。食べごたえ満点です！

|          |      |
|----------|------|
| 炙りチャーシュー | 770円 |
|----------|------|



甘みに特徴のある西京味噌で牛スネを煮込んだ大阪名物です

|          |      |
|----------|------|
| 牛スネ肉のだて焼 | 770円 |
|----------|------|

|        |      |
|--------|------|
| 若鳥の唐揚げ | 770円 |
|--------|------|

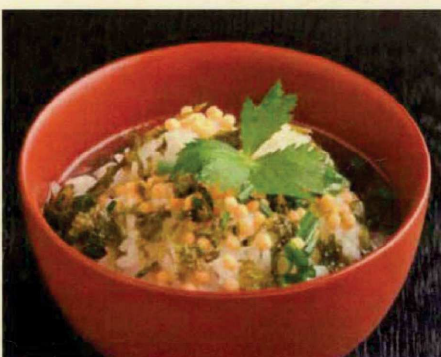


にんにく・しょうが・醤油・七味唐辛子に漬け込むことにより風味豊かにしております

|             |      |
|-------------|------|
| ポテトフライ      | 550円 |
| チーズとしその包み揚げ | 550円 |
| 軟骨唐揚げ       | 660円 |



## ご飯もの



おでんの出汁がご飯に合います

|             |      |
|-------------|------|
| 梅おにぎり (1個)  | 170円 |
| おかおにぎり (1個) | 170円 |
| 特製出汁茶漬け     | 550円 |

## デザート

|        |      |
|--------|------|
| バナラアイス | 390円 |
|--------|------|