

鶏とおでん さだえん

鶴岡市錦町1-31-2

☎ 070-4495-6436

🕒 17:00~23:00 (月~土)
17:00~21:00 (日)

📅 休 不定休 P なし



★おすすめメニュー(税込)

- ・ 焼き鳥各種 ……………150円~
- ・ おでん各種 ……………150円~
- ・ 鶏唐揚げ ……………600円
- ・ めんたいポテトサラダ ……650円



▲ 極鶏3種低温仕立て / 1,200円

鶏出汁おでんと鶏料理の店「さだえん」。丁寧に仕込んだ鶏肉を備長炭で香ばしく焼き上げたやきとりと、ここでしか味わえないという鶏白湯のやさしい旨みがしみ込んだおでんが売り。特製ちよい辛味噌(100円)は焼き鳥やおでんに付けたり、スープの味変にもなる。「極鶏3種低温仕立て」は1羽からわずかしか取れない希少部位を使った新しい看板メニュー。ぜひお試しを。

備長炭で焼き上げた自慢の「炭火焼き鳥」
「おでん」は鶏白湯仕立てのやさしい味

特典

6月30日まで、本誌ご提示の方に鶏白湯スープをサービス

上記のサービスをご利用いただくには、ご注文の際に本誌をご提示ください。