

かしわ名物 新鮮野菜で巻いて食する名古屋コーチン、銘柄鶏の鉄板焼



鶏

日本三大地鶏の名古屋コーチンは120〜150日という一般の鶏より長い飼育期間を香嵐にかけて育てられます。純血の地鶏であり、コクのある旨みと前もつごうみがある鶏まいた肉質が特徴です。是非、こだわりの名古屋コーチンをご堪能ください。

野菜

健康野菜を取り揃えました。名古屋コーチンといっしょに、または特製つけだれでそのまま野菜だけでもおいしくお召し上がりいただけます。美容と健康に気を付ける方、ソラツツとした毎日を送りたい方にお勧めです。

特選 名古屋コーチン・銘柄鶏の鉄板焼

厳選「名古屋コーチン」銘柄鶏の様々な部位を新鮮野菜とお召し上り下さい。3種の薬膳味につけてどうぞ。



名古屋コーチン もも肉 909円(税込1000円) つくね大薬 温泉玉子添え 800円(税込880円) みつせ鶏 砂肝 618円(税込680円) 名古屋コーチン ぼんじり 709円(税込780円) 名古屋コーチン 手羽先 890円(税込980円)

薬膳タレ 特選醤油と数種の 薬膳素材を配合した自家製タレです。 **サンコンジツラン 天然塩** 特製の韓国味噌。天日で自然乾燥させた数種の唐辛子と自家製タレです。 **ごめん** 自然塩

名古屋コーチン薬膳味と新鮮野菜セット(2人前) **3種盛り/1人前 1618円(税込1780円)** **5種盛り/1人前 1890円(税込2080円)**



名古屋コーチン むね肉 909円(税込1000円) 名古屋コーチン(3種めい)せせり 709円(税込780円) みつせ鶏 ハン 618円(税込680円) 名古屋コーチン 鶏皮 709円(税込780円) 新鮮巻き野菜 1072円(税込1180円)

特選素材の鉄板焼品々



アスパラ塩焼 800円(税込880円) いたけポン酢 718円(税込790円) アボカドバター醤油焼 654円(税込720円) ポテトガーリック焼 590円(税込650円)



れんこんバター醤油焼 718円(税込790円) チャンジャキヤベ焼 590円(税込650円) トマトチーズ焼 754円(税込830円) トッポギキムチチーズ焼 754円(税込830円)

※ディナータイムには お通し・チャージ料としておひとり様300円頂戴いたします。

特選 かしわの薬膳水炊き鍋

名古屋コーチンの鶏ガラとお野菜を時間をかけてじっくり煮込み、薬膳だしにしています。2名様より承ります。



白鍋 1人前/2227円(税込2450円) 白濁したスープに天然塩で味を整えます。

赤鍋 1人前/2227円(税込2450円) 鶏出汁に赤唐辛子味噌など数種の唐辛子を加え、旨味を引き出します。

代表的な薬膳素材

ナツメ(菓) 冷え症や不眠、肝臓の強化など。キクラゲと一緒に食べると貧血改善にも！ビタミンC豊富で、ストレス作用もあります。	リュウガン(龍眼) 生理不順、動脈硬化・高血圧、糖尿病の予防など。疲労回復や結石にも有効です。食物繊維も豊富。	クコノミ(枸杞の実) 抗脂肪作用、コレステロール低下、美白、肝機能強化など。	ハスノミ(蓮の実) むくみの改善、胃腸機能の強化、疲労回復など。	ニンニク(大蒜) 抗酸化作用、便秘解消、滋養強壮など。	ショウガ(生姜) 冷え症、血行促進、解熱、脂肪分解など。
--	---	--	--	---------------------------------------	--

かしわの特選お好み焼き

特製の熟成生地と山芋を混ぜ合わせ、名古屋コーチン入りのミンチと焼き上げます。



鶏ミンチかしわ焼 1081円(税込1190円) 鶏ミンチかしわキムチとろ焼 1172円(税込1290円) ふわとろかしわ焼 1081円(税込1190円)

かしわの特選焼きそば



おろしとろ月見焼そば 1172円(税込1290円) 鶏ミンチ柚子塩昆布焼そば 1172円(税込1290円)

一品・野菜・肴



チキン南蛮揚げ 654円(税込720円) 鶏ポテトサラダ 627円(税込690円) 卵いた漬揚げゅうり 627円(税込690円) かしわのシーサーサラダ 800円(税込880円) 紅芯大根と五穀の健康サラダ 709円(税込780円)

ご飯



名古屋コーチン特選ガーリックチャーハン 981円(税込1080円) 名古屋コーチン特選照り焼きごはん 1072円(税込1180円) 名古屋コーチン釜めし(2人前/薬膳卵スープ付) 1800円(税込1980円) 名古屋コーチン鶏出汁飯 354円(税込390円)

名古屋コーチン薬膳水炊きスープ

鶏ガラと沢山のお野菜・薬膳素材を長時間炊いています。



名古屋コーチン豆腐スープ 718円(税込790円) キムチのこ豆腐スープ 718円(税込790円)

※アレルギー食材についてお問合せはスタッフまでお気軽におねください。 ※店内混雑の場合、ご利用を2時間とさせていただきます。ご了承下さいますようお願い申し上げます。 ※画像はすべてイメージです。

※ディナータイムには お通し・チャージ料としておひとり様300円頂戴いたします。





新名古屋名物

かしわ 名古屋JRゲートタワー店 限定

愛知県産 地鶏・銘柄鶏の鶏ひつまぶし

お野菜・小鉢・薬味 いろいろな味を楽しめるセットメニューです。



紅芯大根と五穀の健康サラダ
ビタミン豊富で美肌に効果的。
フレンチドレッシング仕立て。

温泉玉子
ひつまぶしに載せて
親子丼風にお楽しみ下さい。

本日の小鉢・お漬物
小鉢の内容は日替りです。

薬味
刻み海苔・ねぎ・わさび

鶏ひつまぶしのおいしい召し上がり方



1杯目

ごはんの上にお肉を載せて
まずはそのまま、、、



2杯目

薬味と温泉玉子を載せて
親子丼風に。



3杯目

濃厚な鶏出汁スープをかけて
鶏出汁茶漬けでお召し上がり下さい。

“純鶏”名古屋コーチンの 鶏ひつまぶし

もも 2345円(税込 2580円)

〈“純鶏”名古屋コーチン〉

日本三大地鶏のひとつ、日本で唯一100%血統の
まさに“地鶏の王様”です。弾力あるしっかりした歯応えと
噛み締めるほど肉の甘み・旨味を楽しめます。

きそめいすいどり 愛知県産 木曾美水鶏の鶏ひつまぶし

もも 1800円(税込 1980円)

むね 1618円(税込 1780円)

〈木曾美水鶏〉

餌にハーブを配合して酸化を抑え、飼料に木酢液を入れて
鶏肉特有の臭いを抑えたヘルシーな銘柄鶏です。

“純鶏”名古屋コーチン鉄板焼 御膳

セット内容

紅芯大根と五穀の健康サラダ / 鶏出汁麦飯
名古屋コーチン薬膳水炊きスープ



“純鶏”名古屋コーチンもも肉鉄板焼御膳 八丁味噌ソース

1527円(税込 1680円)

名古屋コーチンならではのしっかりとした弾力と豊かなコクを味わえるもも肉を鉄板焼で。
愛知県名産の八丁味噌を使用したソースでご堪能ください。



“純鶏”名古屋コーチンむね肉鉄板焼御膳 おろしポン酢

1527円(税込 1680円)

名古屋コーチンのむね肉は歯ごたえ良く、あっさりとした中にも旨味を感じられます。
おろしポン酢でさっぱりとお召し上がりください。

※食物アレルギーについてのお問合せはお気軽にスタッフまでお尋ねください。
※画像はイメージです。