

夜の献立

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んで薬膳だしにしています。お鍋は2人前より承ります。



名古屋コーチンの赤鍋 一人前 2,330円 (税込 2,600円)
鶏汁に赤唐辛子味噌など数種類の唐辛子を加え、旨味を引き出しました。

名古屋コーチンの白鍋 一人前 2,330円 (税込 2,600円)
白濁したスープに天然塩で味を整えています。

鍋のメ

卵豆腐すい 五三八円 (税込 五八〇円)
煮込んで味が出たお出汁でお作りします。

煮込みそば 五三八円 (税込 五八〇円)
コシがある麺でねぎそばにさせていただきます。



お鍋の具材 (赤・白共通)



白鍋 赤鍋

代表的な薬膳素材

ナツメ (棗)

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、抗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。疲労回復や健忘にも有効です。食物繊維も豊富。

クノミ (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。



鶏ミンチ特選こんにく焼



鶏ミンチ納豆ニラ月見モダン焼き



鶏ミンチかしわキムチとろろ焼



ふわとろかしわ焼

鶏ミンチかしわ焼 一六六円 (税込 一八〇円)
鶏肉のミンチ、軟骨などをブレンド、じゃがいもや雑豆をお野菜を入れて込み、最後はとろとろ玉子の上に載せて仕上げました。

ふわとろかしわ焼 一八六円 (税込 二〇〇円)
お出汁につけてお召し上がりです。

鶏ミンチ酢橘こんにやく焼 一〇〇円 (税込 一〇〇円)
鶏ミンチとこんにやくを混ぜ込み、じっくり焼き上げました。

鶏ミンチかしわキムチとろろ焼 一九九円 (税込 二二〇円)
鶏ミンチと軟骨で味を出し、ジャガイモ、キムチと一緒に焼いた天ぷら仕上げです。アグセントにもっとろとろ玉子も上に載せました。

鶏ミンチ酢橘こんにやくモダン焼 一七六円 (税込 一八八円)
鶏ミンチとこんにやくを混ぜ込み、モダン焼仕上げました。

鶏ミンチ納豆ニラ月見モダン焼 一七六円 (税込 一八八円)
お出し酢橘醤油でお召し上がりいただけます。

かしわの特選焼きそば

鶏ミンチかしわ焼きそばは二〇二円 (税込 二二〇円) 鶏ミンチと特選ソースで仕上げたかしわのスタンダードな焼きそばです。

鶏だし柚子塩昆布焼きそば 一〇〇円 (税込 一一〇円)
鶏油で旨味を引き出し、塩昆布と相性良く仕上げました。

ねぎ鶏焼きそば 二〇二円 (税込 二二〇円)
特製ソースで仕上げた、ねぎ好きにはたまらないねぎたっぷり焼きそばです。

おろしとろろ月見焼きそば 一八六円 (税込 二〇〇円)
鶏ミンチ焼そばの上に、おろしとろろを載せた、とろとろとろろの焼きそばです。

かしわのオムそば 一三七一円 (税込 一四〇〇円)
具だくさんの鶏ミンチ焼そばを玉子で巻きました。



鶏だし柚子塩昆布焼きそば



鶏ミンチキムチのこ焼そば



おろしとろろ月見焼きそば



かしわのオムそば

名古屋コーチン 薬膳水炊きスープ ご飯

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 七二三元 (税込 七八〇円)
シソの葉を鶏スープの旨みを十分に味わって頂きます。

キムチきのこ豆腐スープ 七二三元 (税込 七八〇円)
トトロ水炊きスープをじっくりキムチで風味、ボカボカ身体も温まります。

あさり豆腐スープ 七二三元 (税込 七八〇円)
トトロ水炊きスープに滑らかなあさりの旨みを閉じ込めました。複雑な旨みが絡みます。



名古屋コーチン豆腐スープ



キムチきのこ豆腐スープ



あさり豆腐スープ



名古屋コーチンとトビコ焼き飯



特選照り焼きごはん



特選ガーリックチャーハン



名古屋コーチン 鶏出汁麦飯



名古屋コーチン 鶏出汁麦飯



とろろ豆腐ケーキの塩アイス添え 抹茶チョコレートソース

とろろ豆腐ケーキの塩アイス添え 抹茶チョコレートソース

名古屋コーチンとトビコ焼き飯 一〇〇〇円 (税込 一〇八〇円)
名古屋コーチンの特選照り焼きごはん 一〇九三元 (税込 一一八〇円)
名古屋コーチン特選照り焼きごはん 一〇九三元 (税込 一一八〇円)
名古屋コーチン特選ガーリックチャーハン 九〇八円 (税込 九八〇円)
名古屋コーチン鶏出汁麦飯 三二五円 (税込 三六〇円)
名古屋コーチンのお出汁とお出汁をブレンドした、炊飯器でお出汁で炊きあげました。こってりした味わい、風味豊かな麦飯です。

テイラミスプリン 七二三元 (税込 七八〇円)
フルフルに仕上げた自家製テイラミスです。

とろろ豆腐ケーキの塩アイス添え 抹茶チョコレートソース 六三〇円 (税込 六八〇円)
軽やかな食感にもオマケです。

※画像はイメージです。

※画像はイメージです。



※ディナータイムには、お返し・チャージ料としておひとり様300円頂戴いたします。
※店内混雑の場合、ご利用を2時間とさせていただきます場合がございます。予めご了承下さいますよう、御願い申し上げます。

鶏

日本三大地鶏の名古屋コーチンは1200~1500日という一般の鶏より長い飼育期間を、手塩にかけ育てられています。純血の地鶏であり、他の地鶏よりコクのある旨みと歯ごたえが感じられる締まった肉質が特徴です。是非、こだわりの名古屋コーチンを堪能ください。

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召し上がっていただくか、特製のついででもそのまま野菜だけでもおいしく召し上がりいただけます。美容と健康に気を付ける方、フラッシュした毎日を送りたい方にお勧めです。



新鮮野菜で巻いて食する 名古屋コーチン、みつせ鶏の鉄板焼

かしわ名物

特選 名古屋コーチン・みつせ鶏の鉄板焼

厳選した、名古屋コーチン、みつせ鶏の様々な部位を新鮮野菜と一緒に召し上がり下さい。お野菜と鶏肉は3種の薬膳薬味につけてどうぞ。

天然塩
ヤンニンジャン
薬膳タレ
天日で自然のまま乾燥させた塩です。数種の唐辛子とお醤油をブレンドした特製韓国味噌です。特選のお醤油と数種の薬膳薬味を調合した自家製タレです。

もも肉
九〇八円(税込九八〇円)
繊細で噛み締めるたびに味わいが出ます。

むね肉
八六二円(税込九三〇円)
柔らかくて弾力のある肉質に焼き上げます。

つくね大葉温泉玉子添え
八一五円(税込八八〇円)
大葉の香りと鶏肉が絶妙。温泉玉子でどうぞ。

ぼんじり
六七九円(税込七三〇円)
鶏の尾骨の周りのお肉です。

鶏皮
六九五円(税込七五〇円)
これぞ鶏皮の味！是非ご賞味ください。

ハツ
六三〇円(税込六八〇円)
ブリッとしたハツをジューシーに焼き上げました。

砂肝
六三〇円(税込六八〇円)
噛むたびに味わいが出ます。

せせり
七七八円(税込八五〇円)
鶏の首肉。脂があり絶品。

手羽先
九〇八円(税込九八〇円)
コラーゲン豊富です！



1. 巻き野菜を手にとり
2. お好きな薬味と野菜をのせて
3. くるっと巻いてつけだれどうぞ

新鮮巻き野菜 (税込一〇三〇円)

鶏肉を巻いてお楽しみいただくか、お野菜だけでもおいしく召し上がりいただけます。

- 白髪ネギ千切り 金時草
- 三つ葉 包菜 葉わさび
- 春菊 きゅうり ピーマン
- みょうが千切り クレソン
- サニーレタス かいわれ
- 人参草 赤じくほうれん草
- ホワイトセロリ ……など



鶏鉄板焼・巻き野菜のお召し上がり方

一品、野菜、肴

特選素材の鉄板焼品々

鶏皮ポン酢 五四七円(税込五九〇円)
※画像はイメージです。
鶏皮を十分の乾燥度までサマリポン酢でとろとろ。

チキン南蛮揚げ 六三九円(税込六九〇円)
サクサクの特製唐揚げを甘酢和え自家製タルタル。

佐賀県産種鶏鳥の生ハム 八八〇円(税込九三〇円)
独自の製法で仕上げた種生ハムの逸品です。

梅ボテサラチーズ 六三〇円(税込六八〇円)
梅肉・クリームチーズ・揚げたじやがいのベストな組合せ。温かい一品です。

白菜サラダ 六〇二円(税込六五〇円)
大人気。塩昆布がアクセントの和風シーザーサラダ。



さっぱりクレソンサラダ 六三九円(税込六九〇円)
黒酢と玉ねぎドレッシングでさっぱり。

豆もやしの温かめなナムル 五九三円(税込六四〇円)
サクッと油に揚げたセシナチキンを炒め、ラー油で仕上げました。

キムチ 三九九円(税込四四〇円)
ヒリキムチもたまにはお楽しみください。

叩いた浅漬けきゅうり 四四九円(税込四八〇円)



骨付き鶏ベーコン焼き 八五二円(税込九〇〇円)
鶏のあらをベイクアップ。

鶏もも焼ポン酢 一〇〇〇円(税込一〇八〇円)
皮目をカリッと、中はサッパリ焼いた仕上げました。

アスパラ塩焼 八一五円(税込八八〇円)
焼き目を付けて天然塩で。

しいたけポン酢 七三二円(税込七九〇円)
肉厚の椎茸を焼き上げ自家製ポン酢。

アボカドバター焼 六四九円(税込七〇〇円)
バターと醤油で蒸すのはパリッと、中はとろとろ。



ポテトガーリック焼 五四七円(税込五九〇円)
ほくほくポテトにガーリックがアクセント。

れんこんバター醤油焼 七三三円(税込七八〇円)
熱々の板でパリッと焼きました。バター醤油が香ります。

チヤンジャキャベツ焼 五四七円(税込五九〇円)
キャベツにチヤンジャをのせて焼きます。

トマトチーズ焼 七六九円(税込八二〇円)
完熟トマトをモzzarellaソースで焼きます。

トッポキムチチーズ焼 七六九円(税込八二〇円)
韓国産キムチ、チーズの組合せ。旨味がジューツと広がります。



※画像はイメージです。