



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。



五穀と紅芯大根のサラダ  
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。

きそめいすいどり  
愛知県産 木曾美水鶏の鶏ひつまぶし

むね 1619 円 (税込 1780 円)  
もも 1800 円 (税込 1980 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  
鶏肉特有の臭みを抑えたヘルシーな銘柄鶏です。

純鶏名古屋コーチンの鶏ひつまぶし

もも 2255 円 (税込 2480 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。

かしわの名古屋名物料理

## “純鶏”名古屋コーチンもも肉蒲焼き御膳

1982 円 (税込 2180 円)

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 付

“純鶏”名古屋コーチンを特製ダレで香ばしく焼き上げ、蒲焼き仕立てに。  
名古屋コーチン特有の弾力ある歯ごたえと旨味を存分にお楽しみいただけます。

## かしわ風きしめんと“純鶏”名古屋コーチンもも肉蒲焼き(ハーフ)

1619 円 (税込 1780 円)

名古屋コーチン蒲焼きとご一緒にかしわ風きしめんをどうぞ。  
名古屋名物を一度にお楽しみいただける大満足な一品です。

かしわの鉄板焼・鶏料理 御膳

セット内容 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 1346 円 (税込 1480 円)  
もも肉鉄板焼御膳



“純鶏”名古屋コーチン 1346 円 (税込 1480 円)  
むね肉鉄板焼御膳



自家製タルタルの  
鶏南蛮揚げ御膳 1164 円 (税込 1280 円)



かしわ特製  
鶏照り焼き御膳 1164 円 (税込 1280 円)

ソフトドリンク  
164 円 (税込 180 円)

ランチビール  
264 円 (税込 290 円)

ランチハイボール  
264 円 (税込 290 円)