かしわの鉄板焼きランチプレート

鶏つやだしご飯、滋養健康スープ、4種のお惣菜付き

純鶏名古屋コーチン
もも肉の鉄板焼きランチプレート

1650円 (+税)

しっかりした肉質で皮目の香ばしさ、
脂の甘さを感じられる部位です。

純鶏名古屋コーチン
むね肉の鉄板焼きランチプレート

1600円 (+税)

脂の少ないヘルシーな部位で
噛みごたえと繊細な旨味があります。

熊本産うまかハーブ鶏
チキン南蛮ランチプレート

1450円 (+税)

サクサクの自家製から揚げを甘酢につけました。
特製タルタルソースでお召し上がり下さい。

熊本産うまかハーブ鶏
チキン照り卵焼きランチプレート

1500円 (+税)

チキンステーキと相性抜群テリヤキソースで香ばしく
焼き上げました。卵を潰して一緒にお召し上がり下さい。

かしわ西宮 ランチ 三つのこだわり

一. “純鶏”名古屋コーチン　日本三大地鶏のひとつ
『名古屋コーチン』の中でも、愛知県産雛鳥を130日前後飼育した“純鶏”名古屋コーチンを使用。豊かな旨味とコク、脂肪が少なくしっかりとした歯ごたえで、噛みしめるたびに名古屋コーチンの美味しさを楽しむことができます。

二. 鶏つやだしご飯
艶やかな炊き上がりで粘りがある国産米『きぬむすめ』と食物繊維が豊富な押し麦を、美肌効果があるコラーゲンたっぷりの鶏だしで炊き上げた、美と健康を考えたご飯です。

三. 滋養健康スープ
毎日お店で仕込む滋養健康スープ。鶏ガラに野菜と薬味を加え半日間じっくり煮込んだ、旨味と栄養が詰まったスープです。

ドリンクセット +200円

各ランチプレート+200円でドリンクをお楽しみいただけます。

烏龍茶 ／ 有機100% オレンジジュース ／ 有機100% アップルジュース
コーラ ／ ジンジャーエール ／ コーヒー (HOT or ICED)

お子様プレートのご用意もございます。

ハンバーグ・から揚げ・デザートがセットに。　850円 (+税)

お子様 ドリンク・おもちゃ付き
(有機100% オレンジジュース ／ 有機100% アップルジュース ／ 烏龍茶)

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお問い合わせください。

※画像はイメージです。　※価格表記はすべて税抜きです。別途消費税を申し受けます。