お飲みもの

ソフトドリンク

国産ふじりんごジュース 500円（税込 550円）
Domestic “FUJI RINGO” Apple Juice

黒烏龍茶 500円（税込 550円）
Black Oolong Tea

ジャスミン茶 500円（税込 550円）
Jasmine Tea

コカ・コーラ 500円（税込 550円）
Coca · Cola

ジンジャーエール 500円（税込 550円）
Ginger Ale

カルピスソーダ 500円（税込 550円）
CALPIS SODA

グレープフルーツジュース 500円（税込 550円）
Grapefruit Juice

オレンジジュース 500円（税込 550円）
Orange Juice

コーヒー（ホット・アイス） 各345円（税込 380円）
Coffee (Hot or Iced)



※店内混雑の場合、ご利用を2時間とさせていただく場合がございます。
予めご了承下さいますよう、御願い申し上げます。

※画像はイメージです。

ビール



キリン 一番搾り 生ビール グラス
KIRIN ICHIBAN by the grass

755円（税込 830円）

一番搾り製法が引き出す麦のうまみ。
鉄板で焼き上げた鶏の香ばしさと調和する最初の一杯。

当店は鉄板焼きの鶏の香りを損なわないよう
温度管理と注ぎ方にこだわっています。



キリン クラシックラガー 中瓶
KIRIN CLASSIC LAGER bottled beer

500ml ／ 891円（税込 980円）

熱処理ビールならではのしっかりとしたコクと苦味。
鉄板で焼き上げた鶏の旨味と香ばしさに、静かに寄り添う一本。



アサヒスーパードライ 中瓶
ASAHI SUPER DRY bottled beer

500ml ／ 891円（税込 980円）

キレのある辛口が、鉄板で焼き上げた鶏の脂と香ばしさを
すっと切る。食事の始まりにふさわしい一本。



ノンアルコール
キリン グリーンズフリー 小瓶

334ml ／ 636円（税込 700円）

KIRIN GREEN'S FREE (Non-alcoholic Beer)

麦の旨味と爽やかな香り。お酒を控えている方も
鶏鉄板焼きの香ばしさを一緒にお楽しみいただけます。

かしわの鶏料理 ビールに合わせるなら

脂・香ばしさ	コク・旨み	ジューシー・噛み応え
		
うまかハーブ鶏 鶏皮	**うまかハーブ鶏 鶏ハラミ**	きそめいすいどり **木曾美水鶏せせり**
791円（税込 870円）	818円（税込 900円）	955円（税込 1050円）
パリパリの食感を お楽しみください。	売切御免の 希少部位です。	鶏の首肉。適度な脂、プリッとした食感がたまりません。

サワー・酎ハイ



果肉ごろごろ レッドグレープフルーツサワー
Red Grapefruit Sour Cocktail

691円（税込 760円）

たっぷりの果実と心地よい酸味。
鉄板で焼き上げた鶏の脂をすっと流す爽やかな一杯。



鬼レモン レモンたっぷりサワー
Lemon Sour Cocktail

691円（税込 760円）

焼きたての鶏にレモンの爽快感。
最後まで飽きずに楽しめる、鶏鉄板焼きの相棒。



かしわのおすすめ
ジャスミンハイボール YOULOUP（よる） きみはオオカミ。

636円（税込 700円）

jasmine highball YOULOUP (YORU)

英語の"YOU"（君）とフランス語の"LOUP"（オオカミ）を合わせて"YOULOUP"
「よる」と読みます。国産ジャスミン茶をたっぷり浸漬、ふわりと広がる
ジャスミンの香り。ジューシーな鉄板焼と合わせると余韻まで心地よく楽しめます。

柚子はちみつサワー

636円（税込 700円）

Yuzu Honey Sour Cocktail

黒烏龍ハイ

636円（税込 700円）

Shochu with Black Oolong Tea

緑茶ハイ

636円（税込 700円）

Shochu with Green Tea

梅酒・果実酒 ロック・水割り・ソーダ割りで



中埜酒造 国盛 酒蔵のにごり梅酒（愛知県）

818円（税込 900円）

Kuni Zakari Nigori Umeshu (Plum liqueur)

とろりとした口当たりと、やさしい梅の甘み。
鶏鉄板焼きの余韻を包み込む、食後に楽しみたい一杯。



ブラッドオレンジ梅酒（愛媛県）

818円（税込 900円）

Blood Orange Umeshu (Plum liqueur)

濃厚な梅のコクに、ブラッドオレンジの華やかな酸味。
香ばしく焼き上げた鶏の旨みを、爽やかに引き立てます。



すてきな桃酒（埼玉県）

818円（税込 900円）

Sutekina Momo (Peach liqueur)

完熟桃のやさしい甘みとみずみずしい香り。鉄板で香ばしく焼き上げた
鶏料理をふんわり包み込むデザート感覚の一杯です。



あらごしりんご酒（奈良県）

818円（税込 900円）

Aragoshi Ringo (Apple liqueur)

りんごの果肉感と爽やかな甘み。鉄板で香ばしく焼き上げた
鶏料理の旨みをすっきり引き立てる飲みやすい果実酒です。

ハイボール



ジャックダニエル ブラックハイボール

JACK DANIEL'S OLD NO.7 Tennessee Whiskey and Soda

709円（税込 780円）

オーク樽由来の香ばしさとほどよいコク。
鉄板で焼き上げる鶏の旨味に寄り添う、食中向けハイボール。



ウッドフォードリザーブ プレミアム バーボンハイボール

Woodford Reserve distiller's select Whiskey and Soda

891円（税込 980円）

鶏の旨味、鉄板の余韻、バーボンの深み。
焼き物の格を一段と引き上げる、プレミアムなハイボール。



山崎シングルモルト ハイボール

THE YAMAZAKI Single Malt Japanese Whisky and Soda

1273円（税込 1400円）

鶏の旨味、鉄板の余韻、山崎の奥行き。
料理の格を静かに引き上げる、和のハイボール。

ワイン



サンタ・ヘレナ・アルパカ シャルドネ・セミヨン

SANTA HELENA Alpaca Chardonnay Semillon

グラス ／ 636円（税込 700円）

シャルドネのふくらみとセミヨンの優しい余韻、
鶏鉄板焼きの繊細な旨みを壊さず寄り添う上品な白ワインです。



サンタ・ヘレナ・アルパカ カベルネ・メルロー

SANTA HELENA Alpaca Cabernet Merlot

グラス ／ 636円（税込 700円）

鉄板で香ばしく焼き上げた鶏料理の旨みと合わさり、
食事を引き締める赤ワイン。

焼酎　ロック、水割り、ソーダ割りでどうぞ



富乃宝山　782円（税込 860円）

芋 ／ 鹿児島県

TOMINO HOUZAN / Imo (sweet potato) Shochu

鶏の旨味、鉄板の香ばしさ、芋の香り。軽やかに楽しめる、大人の一杯。



黒麹仕込 佐藤　991円（税込 1090円）

芋 ／ 宮崎県

Satoh Black (kuro kōji shikomi) / Imo (sweet potato) Shochu

穏やかな香り・芯のある旨味が鶏鉄板焼の香ばしさと調和します。



一粒の麦　691円（税込 760円）

麦 ／ 鹿児島県

HITOTSUBU NO MUGI / Barley Shochu

鶏の脂、鉄板の香り、麦の旨味。軽やかに飲み進められる、大人の一杯。



中々　891円（税込 980円）

麦 ／ 宮崎県

Nakanaka / Barley Shochu

穏やかな麦の香りとすっきりした後味。
香ばしい鶏鉄板焼と合わせると素材の味が引き立ちます。



鳥飼　791円（税込 870円）

米 ／ 熊本

GINKA TORIKAI / Rice Shochu

吟醸酒を思わせる華やかで澄んだ香り。鉄板で焼き上げた
鶏の旨味を引き立てる。皇后陛下雅子様がご愛飲されていたことで有名。



跳ねる一日　818円（税込 900円）

かしわのおすすめ

HANERU ICHI-NICHI - a day to jump -
Yuzu citrus flavored shochu liqueur

芋焼酎と麦焼酎に、ゆずの皮と果汁で香りづけ。香ばしい鶏鉄板焼の
旨みを引き立てます。鹿児島弁「泣こかい跳ばかい、泣くよかひっ跳べ」
（困難な時はあれこれ考えず、とにかく行動してみよう）から
インスピレーションを得て作られたお酒。

かしわの鶏料理 ハイボール・ワインに合わせるなら

軽くつまめる一品



鶏軟骨揚げ

618円（税込 680円）

コリコリした食感、ちょっぴりニンニクの風味で。

さっぱりとコリコリ食感



うまかハーブ鶏 砂肝

891円（税込 980円）

噛むたびに味わいが出ます。

かしわの鶏料理 焼酎に合わせるならこの一品



本日のサラダ

1136円（税込 1250円）

季節のお野菜を取り入れ、
ハーブ鶏のもも肉を添えました。



パルミジャーノの アスパラバター塩焼き

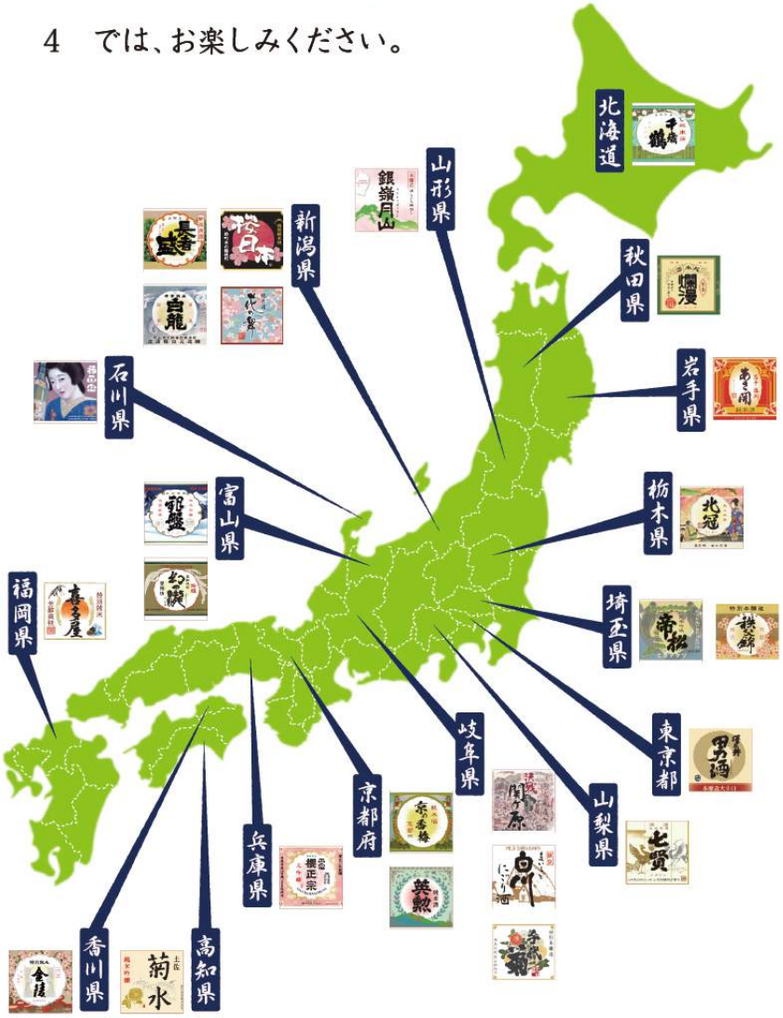
891円（税込 980円）

焼き目をつけて天然塩で。

日本酒全国飲み蔵べ

本日の銘柄の種類はスタッフまでお尋ねください。

1　本日の日本酒から銘柄をお選びください。
2　飲み方をお選びください。(冷酒・熱燗・ぬる燗)
3　お好きなおちょこをお選びください。
4　では、お楽しみください。



日本酒度とは

日本酒の甘さや辛さを示す指標です。
プラス・マイナスは
お酒の中の糖分の多少によって決まります。

糖分が少なければプラス(辛口)
多ければマイナス(甘口)

になります。

日本酒

180ml ／ 各991円(税込1090円)

ぎんばん
富山県
純米吟醸
日本酒度+7
端麗で
のどごしすっきり。
翌日に残らない酒と
好評。

ほっかん
栃木県
純米吟醸
日本酒度+1
丹念な仕込み
(丸米仕込み)から
できる
やや辛口。

きょうの こうばい
京都府
純米
日本酒度+3
1677年創業の
酒蔵「山本本家」が
丹精込めて作る
本格的純米酒。

さくらまさむね
兵庫県
大吟醸
日本酒度+2
兵庫県産山田錦を
50%に精米。
磨かれた米の旨味と
華やかな香り。

あさびらき
岩手県
純米
日本酒度+5
伝承の寒造りで醸す
米本来の味わい。
「味ある辛口純米酒」。

まぼろしのたき
富山県
吟醸
日本酒度+4
「名水百選」に
選ばれた水を仕込水
に使用、すっきりとした
旨味が調和した辛口。

ふくまさむね
石川県
純米
日本酒度+2
豊かな旨みと
たっぷりした旨味。
サラリとした後味。

えいくん
京都府
純米
日本酒度+3
100%京都府産米、
精米歩合60%。
透明感あるスッキリと
軽快な味わい。

さくらにっぽん
新潟県
純米
日本酒度+3
幻の酒米「雄町米」を
麹に用いた特別純米
酒。穏やかな香りと
旨味が広がる辛口。

しちけん
山梨県
本醸造
日本酒度+3
爽やかな酸味と旨味。
常温でいただくと
料理と絶妙の相性。

けっせん せきがはら
岐阜県
本醸造
日本酒度+3
普段飲みとして
飲み飽きないお酒。

ちよぎく
岐阜県
特別本醸造
日本酒度+2
丹精に醸した香味
豊かな本醸造酒に
香り高い吟醸酒を
15%ブレンド。

ちとせつる
北海道
純米
日本酒度+2
北海道産の
酒造好適米「吟風」を
使用。飲みやすく
しっかりとしたコク。

きんりょう
香川県
特別純米
日本酒度+3.5
穏やかでふくよかな
香り、コクの中に
旨みと心地よい酸味。
すっきりした喉越し。

きくすい
高知県
純米吟醸
日本酒度+4
端麗辛口で
呑み口爽やかな
キリっとした味わい。

ぎんれい がっさん
山形県
本醸造
日本酒度+-0
澄んだ喉ごしと
上品な旨味。
極寒仕込の
本醸造酒。

きたや
福岡県
特別純米
日本酒度+3
福岡県オリジナルの
酒米にこだわり
ふくよかで膨らみある
香り高い味わい。

みかどまつ
埼玉県
純米吟醸
日本酒度+1
帝松ならではの
奥深く
まろやかなコク、
芳醇な吟醸香。

ちょうじゃ さかり
新潟県
本醸造
日本酒度+7
新潟県産米100%。
端麗辛口に
旨味が加わり
スッキリした辛口。

まいるど しらかわ
岐阜県
にごり酒
日本酒度-5
やさしく濃厚な甘味、
マイルドな味わい。
食中酒にオススメ。

らんまん
秋田県
純米
日本酒度-0.5
あきたこまち100%。
秋田流の低温長期
醸造法で仕込む
程よい酸味と旨味。

ちちぶにしき
埼玉県
特別本醸造
日本酒度+5
日本酒本来のキレを
存分に味わえる辛口。

おとこざけ
東京都
本醸造
日本酒度+12
すっきりした香り、
きっちりしまった
飲みロが特徴の
本格辛口酒。

はくりゅう
新潟県
純米吟醸
日本酒度+3
落ち着いた香りと
豊かな味わい、
キレの良い辛さ。

はなのまい
新潟県
純米
日本酒度+3
契約栽培された
静岡県産米と
南アルプスの伏流水
で造られるお酒。