オトク！

かしわのワンプレート

人気のチキン南蛮・お出汁が効いた名物の鶏つやだしごはん、
野菜がたっぷり『体の中からキレイになる』ワンプレートです。
ちょっとずついろいろ召し上がりたい方にオススメ！



・鶏つくねハンバーグ
・チキン南蛮
・新鮮彩野菜
・鶏つやだしご飯
国産米と食物繊維が豊富な押し麦を
コラーゲンたっぷりの鶏出汁で炊き上げます。
・滋養健康スープ
旨味と栄養たっぷり。

付

1345円（税込1480円）

プラス228円（税込250円）でドリンクセットに変更承ります。

黒烏龍茶(Iced) ／ ジャスミン茶(Iced) ／ コカ・コーラ ／ ジンジャーエール ／ オレンジジュース ／ グレープフルーツジュース ／ アップルジュース

季節の8種の彩り小鉢御膳

限定10食

8種類のおかずをお楽しみいただける特別な限定御膳をご用意。
ちょっとずついろいろ召し上がりたい方は
是非ご賞味くださいませ。



・食前麹ドリンク
・8種の彩り小鉢
・鶏つやだしご飯（大盛無料）
国産米と食物繊維が豊富な押し麦を
コラーゲンたっぷりの鶏出汁で炊き上げます。
・滋養健康スープ
旨味と栄養たっぷり。
付

2345円（税込2580円）

おかわり単品

鶏つやだしごはん
200円（税込 220 円）

滋養健康スープ
100円（税込 110 円）

プラス228円（税込250円）でドリンクセットに変更承ります。

黒烏龍茶（Iced）／ ジャスミン茶（Iced）／ コカ・コーラ／ ジンジャーエール／ オレンジジュース／ グレープフルーツジュース／ アップルジュース

熊本産うまかハーブ鶏

究極の唐揚げ御膳

外はカリッと、中はジューシー、
やわらかい肉質と旨味のある熊本産うまかハーブ鶏を使った
みんな大好き定番の唐揚げ。





・うまかハーブ鶏 究極の唐揚げ

・かしわ名物 白菜サラダ
さっぱり特製ドレッシングで。

・鶏つやだしご飯（大盛無料）
国産米と食物繊維が豊富な押し麦を
コラーゲンたっぷりの鶏出汁で炊き上げます。

・滋養健康スープ
旨味と栄養たっぷり。

付

1527円（税込1680円）

ごはんのトッピング

生卵　137円（税込 150円）　たまごかけごはんに‖
とろろ　182円（税込 200円）　やまかけごはんに‖

おかわり単品

鶏つやだしごはん
200円（税込 220円）

滋養健康スープ
100円（税込 110円）

プラス228円（税込250円）でドリンクセットに変更承ります。

黒烏龍茶（Iced）／ ジャスミン茶（Iced）／ コカ・コーラ ／ ジンジャーエール ／ オレンジジュース ／ グレープフルーツジュース ／ アップルジュース

熊本産うまかハーブ鶏

生姜焼き御膳

熊本県産 うまかハーブ鶏のジューシーなもも肉を
生姜ダレで仕上げました。
鶏つやだしご飯が進む一皿です。





・ハーブ鶏もも肉生姜焼き
・かしわ名物 白菜サラダ
さっぱり特製ドレッシングで。
・鶏つやだしごはん（大盛無料）
国産米と食物繊維が豊富な押し麦を
コラーゲンたっぷりの鶏出汁で炊き上げます。
・滋養健康スープ
旨味と栄養たっぷり。

付

1527円（税込1680円）

プラス319円（税込350円）で
熊本産うまかハーブ鶏もも肉を
“純鶏”名古屋コーチンもも肉に変更承ります。

おかわり単品

鶏つやだしごはん
200円（税込220円）

滋養健康スープ
100円（税込110円）

プラス228円（税込250円）でドリンクセットに変更承ります。

黒烏龍茶（Iced）／ ジャスミン茶（Iced）／ コカ・コーラ ／ ジンジャーエール ／ オレンジジュース ／ グレープフルーツジュース ／ アップルジュース

熊本産うまかハーブ鶏

照り焼き御膳

熊本県産 うまかハーブ鶏のジューシーなもも肉に
甘辛のタレが食欲をそそる‼





・ハーブ鶏もも肉照り焼き
・かしわ名物 白菜サラダ
さっぱり特製ドレッシングで。
・鶏つやだしごはん（大盛無料）
国産米と食物繊維が豊富な押し麦を
コラーゲンたっぷりの鶏出汁で炊き上げます。
・滋養健康スープ
旨味と栄養たっぷり。

付

1527円（税込1680円）

プラス319円（税込350円）で
熊本産うまかハーブ鶏もも肉を
“純鶏”名古屋コーチンもも肉に変更承ります。

おかわり単品

鶏つやだしごはん
200円（税込220円）

滋養健康スープ
100円（税込110円）

プラス228円（税込250円）でドリンクセットに変更承ります。

黒烏龍茶（Iced）／ ジャスミン茶（Iced）／ コカ・コーラ ／ ジンジャーエール ／ オレンジジュース ／ グレープフルーツジュース ／ アップルジュース

熊本産うまかハーブ鶏

チキンカツ御膳

さくさく衣にふっくらチキン。
熊本県産 うまかハーブ鶏の自家製チキンカツが
ボリューム満点で満足度◎





・うまかハーブ鶏チキンカツ
・かしわ名物 白菜サラダ
さっぱり特製ドレッシングで。
・鶏つやだしごはん（大盛無料）
国産米と食物繊維が豊富な押し麦を
コラーゲンたっぷりの鶏出汁で炊き上げます。
・滋養健康スープ
旨味と栄養たっぷり。

付

1527円（税込1680円）

ごはんのトッピング
生卵　137円（税込150円）　たまごかけごはんに‼
とろろ　182円（税込200円）　やまかけごはんに‼

おかわり単品

鶏つやだしごはん
200円（税込220円）

滋養健康スープ
100円（税込110円）

プラス228円（税込250円）でドリンクセットに変更承ります。
黒烏龍茶（Iced）／ ジャスミン茶（Iced）／ コカ・コーラ ／ ジンジャーエール ／ オレンジジュース ／ グレープフルーツジュース ／ アップルジュース

熊本産うまかハーブ鶏

唐揚げレモンおろし御膳

熊本県産 うまかハーブ鶏のカラッと唐揚げに
さっぱりレモンと大根おろしのハーモニー





・うまかハーブ鶏 究極の唐揚げ

・かしわ名物 白菜サラダ
さっぱり特製ドレッシングで。

・鶏つやだしご飯（大盛無料）
国産米と食物繊維が豊富な押し麦を
コラーゲンたっぷりの鶏出汁で炊き上げます。

・滋養健康スープ
旨味と栄養たっぷり。

付

1618円（税込1780円）

ごはんのトッピング

生卵　137円（税込150円）　たまごかけごはんに‼
とろろ　182円（税込200円）　やまかけごはんに‼

プラス228円（税込250円）でドリンクセットに変更承ります。

黒烏龍茶（Iced）／ ジャスミン茶（Iced）／ コカ・コーラ ／ ジンジャーエール ／ オレンジジュース ／ グレープフルーツジュース ／ アップルジュース

熊本産うまかハーブ鶏

サクサク醤油御膳

熊本県産 うまかハーブ鶏のジューシーなもも肉に
胡麻とにんにくの香りとサクサク食感。
パンチある味で元気チャージ‼





・うまかハーブ鶏
・かしわ名物 白菜サラダ
さっぱり特製ドレッシングで。
・鶏つやだしご飯（大盛無料）
国産米と食物繊維が豊富な押し麦を
コラーゲンたっぷりの鶏出汁で炊き上げます。
・滋養健康スープ
旨味と栄養たっぷり。

付

1618円（税込1780円）

プラス319円（税込350円）で
熊本産うまかハーブ鶏もも肉を
"純鶏"名古屋コーチンもも肉に変更承ります。

おかわり単品

鶏つやだしごはん
200円（税込220円）

滋養健康スープ
100円（税込110円）

プラス228円（税込250円）でドリンクセットに変更承ります。

黒烏龍茶（Iced）／ ジャスミン茶（Iced）／ コカ・コーラ ／ ジンジャーエール ／ オレンジジュース ／ グレープフルーツジュース ／ アップルジュース

熊本産うまかハーブ鶏

チキンカツレモンおろし御膳

熊本県産 うまかハーブ鶏のさくさく自家製チキンカツに
爽やかなレモンおろしが
女性にも人気の一皿。





・うまかハーブ鶏チキンカツ
・かしわ名物 白菜サラダ
さっぱり特製ドレッシングで。
・鶏つやだしごはん（大盛無料）
国産米と食物繊維が豊富な押し麦を
コラーゲンたっぷりの鶏出汁で炊き上げます。
・滋養健康スープ
旨味と栄養たっぷり。

付

1618円（税込1780円）

ごはんのトッピング
生卵　137円（税込 150円）　たまごかけごはんに‼
とろろ　182円（税込 200円）　やまかけごはんに‼

おかわり単品

鶏つやだしごはん
200円（税込 220円）

滋養健康スープ
100円（税込 110円）

プラス228円（税込250円）でドリンクセットに変更承ります。
黒烏龍茶（Iced）／ ジャスミン茶（Iced）／ コカ・コーラ ／ ジンジャーエール ／ オレンジジュース ／ グレープフルーツジュース ／ アップルジュース

熊本産うまかハーブ鶏

トマトチーズ御膳

熊本県産 うまかハーブ鶏のジューシーなもも肉に
とろーリチーズとトマトソースが相性抜群‼





・ハーブ鶏もも肉 トマトチーズ焼き
・かしわ名物 白菜サラダ
さっぱり特製ドレッシングで。
・鶏つやだしごはん（大盛無料）
国産米と食物繊維が豊富な押し麦を
コラーゲンたっぷりの鶏出汁で炊き上げます。
・滋養健康スープ
旨味と栄養たっぷり。

付

1618円（税込1780円）

プラス319円（税込350円）で
熊本産うまかハーブ鶏もも肉を
"純鶏"名古屋コーチンもも肉に変更承ります。

おかわり単品

鶏つやだしごはん
200円（税込220円）

滋養健康スープ
100円（税込110円）

プラス228円（税込250円）でドリンクセットに変更承ります。

黒烏龍茶（Iced）／ ジャスミン茶（Iced）／ コカ・コーラ／ ジンジャーエール／ オレンジジュース／ グレープフルーツジュース／ アップルジュース

熊本産うまかハーブ鶏

たっぷりゴロゴロ野菜御膳

熊本県産 うまかハーブ鶏のジューシーなもも肉と
ゴロゴロ野菜がたっぷり。
からだに優しいバランス。





・ハーブ鶏もも肉

・かしわ名物 白菜サラダ
さっぱり特製ドレッシングで。

・鶏つやだしごはん（大盛無料）
国産米と食物繊維が豊富な押し麦を
コラーゲンたっぷりの鶏出汁で炊き上げます。

・滋養健康スープ
旨味と栄養たっぷり。

付

1709円（税込1880円）

プラス319円（税込350円）で
熊本産うまかハーブ鶏もも肉を
“純鶏”名古屋コーチンもも肉に変更承ります。

おかわり単品

鶏つやだしごはん
200円（税込220円）

滋養健康スープ
100円（税込110円）

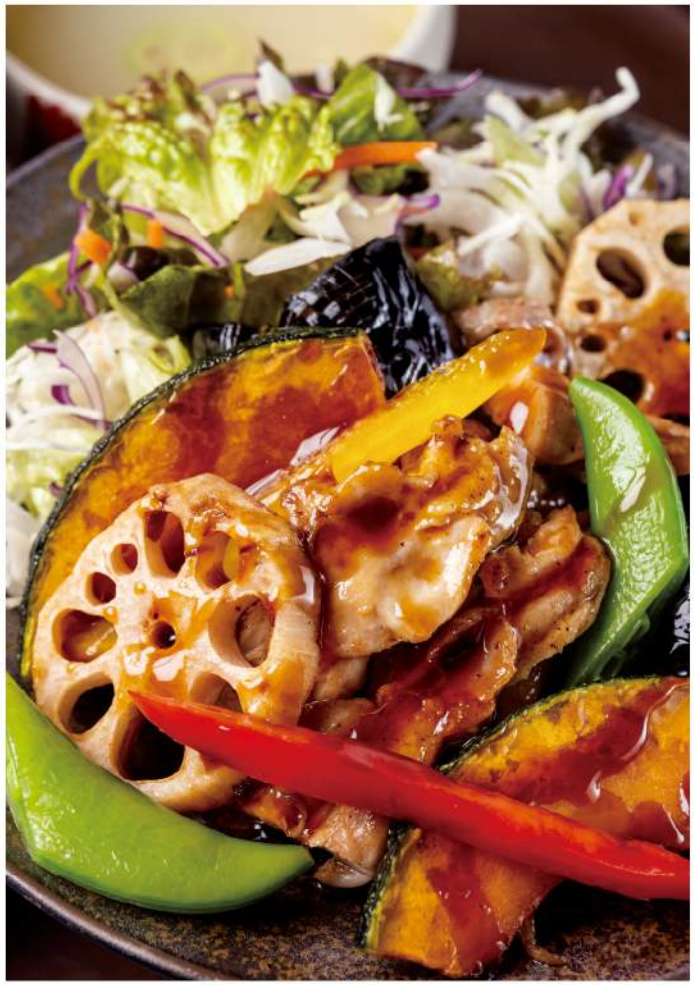
プラス228円（税込250円）でドリンクセットに変更承ります。

黒烏龍茶（Iced）／ ジャスミン茶（Iced）／ コカ・コーラ ／ ジンジャーエール ／ オレンジジュース ／ グレープフルーツジュース ／ アップルジュース

木曽美水鶏

色とりどりの野菜御膳

色とりどりの野菜と木曽美水鶏（きそめいすいどり）のせせりを
華やかに盛付けた
目にも美味しい一皿です。





・木曽名水鶏せせり
・かしわ名物 白菜サラダ
さっぱり特製ドレッシングで。
・鶏つやだしごはん（大盛無料）
国産米と食物繊維が豊富な押し麦を
コラーゲンたっぷりの鶏出汁で炊き上げます。
・滋養健康スープ
旨味と栄養たっぷり。

付

1709円（税込1880円）

ごはんのトッピング

生卵　137円（税込150円）　たまごかけごはんに‼
とろろ　182円（税込200円）　やまかけごはんに‼

おかわり単品

鶏つやだしごはん
200円（税込220円）

滋養健康スープ
100円（税込110円）

プラス228円（税込250円）でドリンクセットに変更承ります。

黒烏龍茶（Iced）／ ジャスミン茶（Iced）／ コカ・コーラ ／ ジンジャーエール ／ オレンジジュース ／ グレープフルーツジュース ／ アップルジュース

宇治の濃厚抹茶の甘味



わらび餅と栗甘露煮のパフェ

709 円（税込 780 円）

宇治の濃厚抹茶アイスクリームに
わらび餅や白玉、栗甘露煮を
トッピングしたオリジナルパフェ。
黒蜜をかけてお楽しみ下さい。



ホットコーヒー　345 円（税込 380 円）
アイスコーヒー　345 円（税込 380 円）



大学芋と黒豆のパフェ

800 円（税込 880 円）

宇治の濃厚抹茶アイスクリームに
大学芋や白玉、黒豆をトッピング
したオリジナルパフェ。
黒蜜をかけてお楽しみ下さい。



宇治の濃厚抹茶アイスクリーム

436 円（税込 480 円）

宇治の濃厚抹茶アイスクリームに
黒豆ときな粉をトッピング。
黒蜜をかけてお楽しみ下さい。

お飲み物

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)

熟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。

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。

跳ねる一日 818円(税込 900円)
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。
鉄板で香ばしく焼き上げた鶏の旨みを引き立てます。



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

他にもおすすめの日本酒や焼酎・ワイン各種・フルーツリキュールなど
取り揃えております。別紙のドリンクメニューにてご覧くださいませ。

『鉄板焼鶏料理かしわ』のこだわり

「体の中からキレイになる」をコンセプトに、美容と健康を意識したメニューをお楽しみください。

鶏へのこだわり

愛知県産 名古屋コーチン

比内・薩摩と並ぶ日本三大地鶏のひとつ。“地鶏の王様”と呼ばれ、締まりとコクある肉質・特有の旨味があります。愛知県の管理により他の品種と交配することなく純血を保つ、100パーセント血統の地鶏です。

熊本県産 うまかハーブ鶏

ハーブ入り飼料で飼育し、歯ざわり良く柔らかい肉質とさっぱりとした味わいを作り出しています。2016年、国際優秀味覚コンテストで「優秀味覚賞一つ星」を受賞。鶏肉（原体）での受賞は日本初で国内唯一の受賞銘柄鶏です。

木曽美水鶏（きそめいすいどり）

ハーブベースの純植物性飼料のみで育つ健康鶏。飼料のヨモギ、ステビアなど免疫力・殺菌力を高めて投薬を抑え、通常より少ない鶏数で平飼いを行い、安心で自然な風味と健康・元気な鶏を作り出しています。

水へのこだわり

株式会社 日本トリム の電解水素水

当店は胃腸症状の改善に効果が認められた医療機器「トリムイオン」の電解水素水を使用。
水素やミネラルを多く含み、胃のもたれ・不快感をやわらげ、“疲労回復”“免疫力の向上”“美肌効果”が期待されます。

ごはん・スープにも美と健康を意識しています。



滋養健康スープ 単品 400円（税込 440円）

毎日お店で仕込んでいます。鶏ガラに野菜と薬味を加えて
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。

鶏つやだしご飯 単品 345円（税込 380円）

艶やかな炊き上がりで粘りある国産米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。