「体の中からキレイになる」
かしわのお野菜へのこだわり

旬のお野菜を取り入れた季節感あふれる逸品を取り揃えております。
野菜本来の美味しさを引き出し、高い栄養価が体のバランスを整えてくれます。
ぜひ、厳選鶏の鉄板焼きを新鮮な彩り野菜で巻いて召し上がりください。
かしわならではのオススメです。





純鶏名古屋コーチン特上もも肉・むね肉とつくねの盛り合わせ

純鶏名古屋コーチンを彩り野菜に巻いてタレにつけてお召し上がりください。
新鮮彩り野菜・添え物のお野菜は季節によって内容が変わる場合がございます。

オトク！です

約二人前　4091円（税込 4500円）／ 一人前　2291円（税込 2520円）





熊本産うまかハーブ鶏・愛知産木曽美水鶏（きそめいすいどり） もも肉・むね肉とせせりの盛合せ

ハーブ入り飼料で熊本の大自然の中をストレスなく育つうまかハーブ鶏は独特の旨味が詰まっています。
運動量が最も多く弾力性と旨味に富むせせりをはじめ3種の異なる風味をお楽しみいただけます。

オトク！です

約二人前　3091円（税込 3400円）／ 一人前　1791円（税込 1970円）

大人気！

鶏ひつまぶし



“純鶏”名古屋コーチンもも肉と厳選うなぎの贅沢Wひつまぶし

3091円（税込 3400円）

“地鶏の王様”名古屋コーチンもも肉の濃厚な旨みとうなぎの濃厚な旨みをダブルでご堪能いただけます。

人気No.1！



“純鶏”名古屋コーチン もも肉とむね肉の特上 鶏ひつまぶし

2909円（税込 3200円）

『“純鶏”名古屋コーチン』の特上もも肉と、特上むね肉が両方！
しっかりとした歯ごたえと豊かな旨味・コクをお楽しみ頂けます。

熊本産うまかハーブ鶏 もも肉とむね肉の鶏ひつまぶし

2273円（税込 2500円）

ハーブ入りの飼料で育つうまかハーブ鶏のジューシーもも肉とふっくらむね肉を両方お楽しみ頂けます。



『食べくらべ』“純鶏”名古屋コーチン特上もも肉と熊本産うまかハーブ鶏もも肉の鶏ひつまぶし

2545円（税込 2800円）

『“純鶏”名古屋コーチン』の特上もも肉とうまかハーブ鶏のもも肉を両方、贅沢に。
味・歯ごたえの違いを是非、お楽しみください。

鶏ひつまぶし セット内容

名物！

- 白菜サラダ　クリーミーなドレッシングに塩昆布がアクセント！
- 鶏つやだし汁
  厳選鶏と薬膳素材を半日煮込んでとる出汁はコラーゲンたっぷり。
  お肌と健康に良いスープです。
- 温泉玉子 ・ 日替り小鉢 ・ お漬物 ・ 薬味 ・ とろろ



鶏ひつまぶしのおいしい召し上がり方



1杯目は
ごはんの上に
お肉を載せ
特製たれをかけて。



2杯目以降
薬味やとろろで味変。
また、温泉玉子を
載せて親子丼風など。



最後は
濃厚な鶏出汁を
かけて茶漬けで。
鶏出汁はスタッフに
お声がけください。

当店、16時以降のディナータイムにはお会計金額の5パーセントを別途サービス料として頂戴いたします。

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様はお気軽にスタッフまでお問合せください。 ※ 画像はイメージです。 ※当店のお米は国産米を使用しております。

季節の御膳

秋の味覚 うまかハーブ鶏の朴葉味噌焼き御膳

鶏つやだしご飯・
スープおかわり無料

2082円（税込 2290円）

飛騨高山地方の郷土料理、朴葉味噌の豊かな香りが食欲をそそります。旬のお野菜とお召し上がりください。

かしわのおすすめ



お野菜：
なす
かぼちゃ
銀杏
椎茸
舞茸
しめじ

鶏つやだしご飯
滋養健康スープ
小鉢、香の物
付き

お子様御膳



お子さま御膳



おもちゃ付き

お子さま御膳

1082円（税込 1190円）

ハンバーグ ／ から揚げ ／ デザート
お子様ドリンク（オレンジジュース・りんごジュース・ウーロン茶）など

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様はお気軽にスタッフまでお問合せください。 ※ 画像はイメージです。 ※当店のお米は国産米を使用しております。

かしわの御膳

かしわの人気



“純鶏”名古屋コーチン

特上もも肉溶岩石焼と チキン南蛮のかしわ御膳

2527円（税込 2780円）

熱した溶岩石に特上もも肉をのせ熱々の状態で
召し上がりください。人気のチキン南蛮もご一緒にどうぞ。

鶏つやだしご飯 ／ 滋養健康スープ ／
名物白菜サラダ ／ とろろ、小鉢、香の物 付き

ご飯・スープおかわり無料



“純鶏”名古屋コーチン

特上もも肉溶岩石焼とアボカド・ 北海道産じゃがいもバター醤油焼きの かしわ御膳

2527円（税込 2780円）

熱した溶岩石に特上もも肉をのせ熱々の状態で
召し上がりください。お野菜もしっかりと摂れます。

鶏つやだしご飯 ／ 滋養健康スープ ／
名物白菜サラダ ／ とろろ、小鉢、香の物 付き

ご飯・スープおかわり無料

御膳はプラス455円（税込500円）で鶏つやだしご飯をお好みのミニどんぶりに変更承ります。



ミニチキン南蛮丼



ミニ親子丼



ミニとろろ丼



鶏つくね トマトとアボカドの 鉄板焼御膳

2255円（税込 2480円）

ジューシーな鶏つくねをトマトソースで爽やかに味付け、
パルミジャーノチーズをかけたあつあつの御膳です。

鶏つやだしご飯 ／ 滋養健康スープ ／
名物白菜サラダ ／ 小鉢、香の物付き

ご飯・スープおかわり無料



木曽美水鶏（きそめいすいどり）

せせりと彩り野菜 アボカドの 鉄板焼御膳

2027円（税込 2230円）

希少部位のせせりをアボカドやお野菜と
一緒にお楽しみいただける、あつあつの御膳です。

鶏つやだしご飯 ／ 滋養健康スープ ／
名物白菜サラダ ／ 小鉢、香の物付き

ご飯・スープおかわり無料

当店、16時以降のディナータイムにはお会計金額の5パーセントを別途サービス料として頂戴いたします。

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様はお気軽にスタッフまでお問合せください。 ※ 画像はイメージです。 ※当店のお米は国産米を使用しております。

かしわの御膳

御膳はプラス364円（税込400円）で鶏つやだしご飯をお好みのミニどんぶりに変更承ります。



“純鶏”名古屋コーチン

特上もも肉・むね肉の鉄板焼御膳

2436円（税込 2680円）

名古屋コーチン親鳥の旨みと歯ごたえを
お楽しみください。
名古屋コーチンを食べたことない方は是非！

鶏つやだしご飯 ／ 滋養健康スープ ／
名物白菜サラダ ／ 小鉢、香の物 付き

ご飯・スープおかわり無料



熊本産うまかハーブ鶏

もも肉・むね肉の鉄板焼御膳

1800円（税込 1980円）

ハーブを飼料に加えて育つ、
うまかハーブ鶏のジューシーもも肉と
ふっくらむね肉をお楽しみください。

鶏つやだしご飯 ／ 滋養健康スープ ／
名物白菜サラダ ／ 小鉢、香の物 付き

ご飯・スープおかわり無料



チキン南蛮御膳

1718円（税込 1890円）

カリッと揚がった唐揚げに甘酢を絡ませ
タルタルソースをたっぷりかけた
定番人気商品です。

鶏つやだしご飯 ／ 滋養健康スープ ／
名物白菜サラダ 付き

ご飯・スープおかわり無料

かしわのどんぶり



かしわの親子丼

1709円（税込 1880円）

むね肉とたまねぎ、希少部位のせせりを
ふわとろ玉子でまとめた満足の一杯です。

滋養健康スープ ／ 名物白菜サラダ 付き

スープおかわり無料



かしわのチキンカツ丼

1709円（税込 1880円）

さくさくチキンカツと
ふわとろ玉子の満足丼。

滋養健康スープ ／ 名物白菜サラダ 付き

スープおかわり無料



かしわのソースチキンカツ丼

1709円（税込 1880円）

さくさくチキンカツがボリューム満点で
大満足の一品。

滋養健康スープ ／ 名物白菜サラダ 付き

スープおかわり無料

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様はお気軽にスタッフまでお問合せください。 ※ 画像はイメージです。 ※当店のお米は国産米を使用しております。

新鮮彩り野菜と地鶏・銘柄鶏の鉄板焼き



かしわ名物 新鮮彩り野菜

1400円（税込 1540円）

ハーフ　800円（税込 880円）

※ 新鮮彩り野菜・添え物のお野菜は季節によって内容が変わる場合がございます。

オススメのお召し上がり方



1.
巻き野菜を
手にとり



2.
お好きな
薬味・野菜を
のせて



3.
お肉を巻いて
つけだれで
どうぞ。



純鶏 名古屋コーチン もも

1791円（税込 1970円）

しっかりとした肉質。皮の香ばしさ、
脂の甘みが感じられます。



純鶏 名古屋コーチン むね

1691円（税込 1860円）

脂が少なくヘルシー。
歯応えと繊細な旨味があります。



木曾美水鶏（きそめいすいどり）せせり

955円（税込 1050円）

鶏の首肉。適度な脂、
プリッとした食感がたまりません。



純鶏 名古屋コーチン つくね 大葉玉子添え（2個入り）

955円（税込 1050円）

独自配合の鶏の食感、肉汁をお楽しみ下さい。



うまかハーブ鶏 鶏ハラミ

818円（税込 900円）

売切御免の希少部位です。



純鶏 名古屋コーチン ぼんじり

818円（税込 900円）

鶏の尾骨周りのお肉です。



うまかハーブ鶏 鶏皮

791円（税込 870円）

パリパリの食感をお楽しみください。



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。



チキン南蛮

891円（税込 980円）

甘酢にからめた鶏唐揚げを自家製タルタルでどうぞ。

鉄板焼きは塩で調理しております。
タレに変更も承ります。ご注文の際お申し付けください。

当店、16時以降のディナータイムにはお会計金額の5パーセントを別途サービス料として頂戴いたします。

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様はお気軽にスタッフまでお問合せください。 ※ 画像はイメージです。

一品・野菜

もう一品ほしい時にも、お酒のお供としてもオススメ。



れんこんとアボカドのバター醤油焼き

891円（税込 980円）

アボカドのコクとれんこんの
食感をバター醤油で。



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。



北海道産じゃがいもバターガーリック焼き

809円（税込 890円）

ほくほくポテトにガーリックがアクセント。



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。



トマトチーズ焼き

836円（税込 920円）

完熟トマトをとろっと
チーズでお召し上がり下さい。



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。



鶏ハラミキムチ

809円（税込 890円）

希少部位の鶏ハラミを
キムチと和えました。

スピードメニュー

お待たせしません！



名物 白菜サラダ

527円（税込 580円）

クリーミーなドレッシングに
塩昆布がアクセント。



山葵風味の枝豆

527円（税込 580円）

ほんのり香るわさびがクセになる、
おつまみに最適な一品です。



叩いた浅漬けきゅうり

527円（税込 580円）

さっぱり浅漬けきゅうりにレモンを
絞ってお召し上がり下さい。



鶏皮ポン酢

618円（税込 680円）

お酒の肴にピッタリ。

だし茶漬け

だし茶漬けのご提供は16時からになります。



だし茶漬け うまかハーブ鶏

1164円（税込 1280円）



だし茶漬け 酢橘（すだち）

982円（税込 1080円）



だし茶漬け 昆布・梅干し

891円（税込 980円）

滋養健康鶏スープ 単品

400円（税込 440円）

鶏つやだしごはん 単品

345円（税込 380円）

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様はお気軽にスタッフまでお問合せください。 ※ 画像はイメージです。



“鉄板焼 鶏料理かしわ”のこだわり

商家のミセ土間（みせにわ）をイメージした、温もりある心地良い空間。関西ならではの阪急西宮ガーデンズ店限定メニューも多数ご用意。厳選鶏の旨味を存分に引き出した鶏料理と、熟練した職人がつくり出す鉄板焼を新鮮なお野菜とご一緒に。「体の中からキレイになる」をコンセプトに、美容と健康を気遣う女性にも最適なメニューがいっぱいです。

鶏へのこだわり

愛知県産 名古屋コーチン

比内地鶏・薩摩地鶏と並ぶ日本三大地鶏のひとつで“地鶏の王様”と呼ばれています。120～150日と長期の飼育日数と十分な運動により、締まりとコクのある肉質と特有の旨味を作り出しています。名古屋コーチンは愛知県の徹底管理により他の品種と交配することなく純血を保つ同系種の地鶏の中で唯一100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を使った健康鶏。
飼料に含まれるヨモギ、ステビアなどが
免疫力・殺菌力を高めることで投薬を抑え、
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 の電解水素水を使用しています。

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しています。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”といった効果が期待されます。

ごはん・スープにも美と健康を意識。



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。

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。