夜の献立

“鉄板焼お好み焼かしわ”のこだわり



渋谷のランドマーク「渋谷ヒカリエ」。

老舗の名店から話題のキーレストランが集まる7階・table7に
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。

大山鶏（だいせんどり）を始めとする厳選食材は、職人が鉄板で焼き上げて旨みを十分に引き出し
お客様の卓上にある鉄板でアツアツのまま召し上がりいただけます。

脂が少なくヘルシーな旨みがある親鳥のミンチと、山芋たっぷりの特製生地で
外はサクッ、中はふんわりと焼き上げる『鶏ミンチかしわ焼き』や

キャベツを一切使わず、山芋と卵でふんわりと
とろーりチーズを挟みこんだ「ふわとろチーズ焼き」。

こだわりの極太もっちり麺を使用した焼きそばなど
良質で新鮮な食材をふんだんに使用し、職人が作り上げる品々をご堪能ください。

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお問合せください。

・アレルギー物質の項目は、食品衛生法で表示が義務付けられている7品目についてです。
・アレルギー物質に対する感受は個々の方により差異があります。アレルギー物質表示はひとつの目安として、最終的な判断は専門医にご相談ください。
・**商品名の隣にアレルギー物質表示あるものはアレルギー物質を含みます。**ただし、表示がなくとも「製造工程」「店舗」でアレルギー物質が混入する可能性がございます。

前菜 小皿料理



季節野菜の盛合せ カニ味噌バーニャカウダ

1,091 円（税込 1,200 円）

新鮮な野菜をそのまま
特製のカニ味噌バーニャカウダソースで
召し上がりください。

アレルゲン：乳・カニ



自家製鉄板焼ゴマ豆腐ごまクリームソース

2 個 ／ 800 円（税込 880 円）　アレルゲン：小麦

むっちり濃厚な自家製ゴマ豆腐を香ばしく焼き上げます。
醤油胡麻、ゴマソースと一緒に召し上がりください。



極濃厚卵の出汁巻き卵

809 円（税込 890 円）　アレルゲン：小麦・卵



燻製ポテトサラダ

600 円（税込 660 円）

しっとり鶏ハムとコリコリ食感の
割り干し大根を混ぜ込んだ燻製風味。

アレルゲン：小麦・乳



鶏皮キムチ

636 円（税込 700 円）

コリコリ食感の親鳥の皮を
細切りにしてキムチと和えました。

アレルゲン：小麦・エビ・カニ

よだれアボカド

700 円（税込 770 円）

ねっとり完熟のアボカドに自家製の薬味ソースをたっぷりと。
穏やかな辛みと山椒の風味がアボカドの濃厚な旨味を引き立てます！

フルーツトマトの薬味醤油掛け

636 円（税込 700 円）

アレルゲン：小麦・卵

冷やしたトマトにたっぷりの薬味とゴマ醤油。

揚げじゃがいも トリュフ塩

700 円（税込 770 円）

アレルゲン：乳

画像はイメージです。　ディナータイムには おひとり様500円のお通し代を別途頂戴いたします。ご了承くださいませ。

鶏刺し

生ハム加工、低温調理を施した安全・安心な鶏刺身です。
薬味とゴマ塩、九州の刺身醤油で召し上がりください。
ご注文後に調理するため、お時間をいただきます。



鶏刺身３種盛合せ
2,000 円（税込 2,200 円）



鶏ささみ刺
1,618 円（税込 1,780 円）



鶏レバー刺
1,618 円（税込 1,780 円）



鶏ハツ刺
1,618 円（税込 1,780 円）

鉄板焼野菜

本日のお野菜の内容は
スタッフまでお尋ねください。



季節の焼き野菜　各 755 円（税込 830 円）
旬のお野菜を、お野菜に合わせた調理法と味付けで仕上げます！

季節の焼き野菜３種盛合せ　1,500 円（税込 1,650 円）

食物アレルギーについてのお問合せはお気軽にスタッフまでお尋ねください。　価格表記は税込です。

鉄板焼

鶏



だいせんどり
大山鶏 もも肉、胸肉盛合せ
1,182円（税込 1,300円）
鳥取県産の大山鶏はしっとりジューシー。
部位ごとの食感の違いをお楽しみください。



せせりとエリンギ天然塩
964円（税込 1,060円）
せせりは鶏の首肉。
適度な脂・プリっとした食感が特長です。



つくね大葉の卵黄タレ
4個／964円（税込 1,060円）
肉汁があふれます。卵黄を絡めて召し上がりください。
アレルゲン：小麦・乳・卵



鶏ハラミ　964円（税込 1,060円）
自家製タレ焼き
自家製醤油だれで焼き上げます。
アレルゲン：小麦



きそめいすいどり
木曽美水鶏むね肉
チキン南蛮
964円（税込 1,060円）



鶏鉄板焼き5種盛合せ
2,182円（税込 2,400円）

牛



↑ **A4和牛サーロインステーキ** アレルゲン：小麦
100g／5,273円（税込 5,800円）
200g／8,636円（税込 9,500円）　300g／12,273円（税込 13,500円）
お好みで塩・フライドガーリック・わさび・
柚子胡椒・おろしポン酢で召し上がり下さい。

牛ハラミガーリックステーキ
120g／1,800円（税込 1,980円）
健康的なオージービーフの牛ハラミステーキです。

海鮮



まるごとイカのガーリックバター焼き
1,318円（税込 1,450円）　アレルゲン：乳・小麦
丸ごとイカを食べやすいようにカット、鉄板で焼き上げます。
キャベツの甘みがイカの旨味と食感を引き立てます。

画像はイメージです。　ディナータイムにはおひとり様500円のお通し代を別途頂戴いたします。ご了承くださいませ。

お好み焼き

山芋たっぷり小麦粉少な目。研究を重ねた独自のお好み焼きは親鶏ミンチを使用、旨味はしっかり、食感はさくふわで軽やか。
焼き上がりまで20分ほどいただきます。



春菊と柴漬けのかしわ焼き

1,909円（税込 2,100円）

どっさり載せた春菊が香り高いお好み焼き。
柴漬けの酸味と桜エビのコクが
美味しさを引き立てます。

アレルゲン：乳・小麦・エビ

お好み焼き 追加トッピング

モダン焼に変更
300円（税込 330円）

いか ／ えび
各 364円（税込 400円）



↑ 鶏ミンチかしわ焼き

1,536円（税込 1,690円）
ハーフ 900円（税込 990円）

食感と旨味が特長、親鳥のミンチを使用した
かしわのシグネチャーメニュー。メニューを
色々楽しみたい方にハーフサイズもございます。

アレルゲン：小麦・乳・卵



ネギ焼きおろしポン酢

1,536円（税込 1,690円）
ハーフ 900円（税込 990円）

青ネギをじっくり焼き上げ
大根おろしを載せて柚子ポン酢で味付け。

アレルゲン：小麦・乳・卵

↑ ふわとろチーズ焼き

1,536円（税込 1,690円）
ハーフ 900円（税込 990円）

山芋たっぷりフワフワ醤油味のお好み焼きに
トロトロチーズを挟みます。メニューを色々
楽しみたい方にはハーフサイズもございます。

アレルゲン：小麦・乳・卵

焼きそば

こだわりのもちもち極太麺を
鉄板の上で鶏出汁で蒸し焼きにして
香ばしく仕上げます！



海鮮ガーリック焼そば イカ肝ソース仕上げ

2,000円（税込 2,200円）

エビ・イカ・鶏のせせりが入って旨味たっぷり。
ガーリックと海鮮の風味が食欲をそそります。

アレルゲン：エビ・カニ・小麦・乳



ゆず塩昆布焼そば　1,345円（税込 1,480円）

白醤油と塩昆布で仕上げた、柚子香るさっぱり焼きそばです。

アレルゲン：小麦

ソース焼そば

900円（税込 990円）

トッピング無しの
シンプルなソース焼きそば。

アレルゲン：小麦

ねぎ鶏焼そば

1,345円（税込 1,480円）

ねぎ好きにはたまらない、ネギたっぷり。
特製ソースで仕上げます。

アレルゲン：小麦

オムレツ焼そば

1,345円（税込 1,480円）

特製ソース味の焼きそばと
まろやかな卵をお楽しみください。

アレルゲン：小麦・乳・卵

食物アレルギーについてのお問合せはお気軽にスタッフまでお尋ねください。　価格表記は税込です。

ごはんもの



極濃厚卵と大山鶏(だいせんどり)の鉄板焼親子丼　1,255円（税込 1,380円）

極濃厚卵と鶏かつお出汁を使用、大山鶏を鉄板で照り焼きにして甘く炒めた玉ねぎを載せます。
鉄板焼屋ならではのコクのある親子丼です。

アレルゲン：小麦・卵

かしわのガーリックライス

1,255円（税込 1,380円）

大山鶏入りの焼きめしを自家製ガーリックオイルで仕上げました！

アレルゲン：小麦・卵

鶏だし麦飯　273円（税込 300円）

大盛 318円（税込 350円）

秘伝の出汁で炊いた風味豊かな麦飯です。

アレルゲン：小麦・卵

甘味

→自家製焼きごま豆腐入りアイス最中

636円（税込 700円）

自家製のごま豆腐とアイスクリームを
パリパリのモナカで挟みました。

アレルゲン：乳・小麦・卵



↓極濃厚卵と紫芋のブリュレプリン

636円（税込 700円）

極濃厚卵にクリームチーズを合わせた濃厚プリンに
紫芋のペーストを合わせました。表面を香ばしく
焼いて、パリパリした食感をお楽しみいただけます。

アレルゲン：卵・乳



アイスクリームと自家製キャラメルナッツ

364円（税込 400円）

アイスクリームの種類はスタッフまでお尋ねください。

アレルゲン：小麦・乳・卵

画像はイメージです。　ディナータイムにはおひとり様500円のお通し代を別途頂戴いたします。ご了承くださいませ。

お飲み物

ビール

キリン一番搾り　生ビール
673円（税込740円）

キリンクラシックラガー　中瓶
773円（税込850円）

ヒューガルデン ホワイト　小瓶
900円（税込990円）

キリングリーンズフリー　（ノンアル）
636円（税込700円）

ハイボール

角　636円（税込700円）

知多　964円（税込1,060円）

山崎　1,364円（税込1,500円）

白州　1,545円（税込1,700円）

響　1,727円（税込1,900円）

果実酒・カクテル

まっこい梅酒　627円（税込690円）
（ロック・ソーダ割・水割・お湯割）

スプリッツァー　718円（税込790円）
（白ワイン＋ソーダ）

オペレーター　718円（税込790円）
（白ワイン＋ジンジャーエール）

カリモーチョ　718円（税込790円）
（赤ワイン＋コーラ）

キティ　718円（税込790円）
（赤ワイン＋ジンジャーエール）

ジントニック　718円（税込790円）

シャンディガフ　718円（税込790円）
（ビール＋ジンジャーエール）

リキュール　各773円（税込850円）

（ソーダ割・ミルク割・コーラ割・オレンジジュース割
グレープフルーツジュース割・ジンジャーエール割）

マリブ ／ カルーア抹茶 ／ カシス
ミドリ ／ モーツァルト

サワー・お茶ハイ　各673円（税込740円）

生レモンサワー
生グレープフルーツサワー
生すだちサワー
梅サワー
柚子はちみつサワー
烏龍ハイ
緑茶ハイ
ジャスミンハイ
知覧紅茶ハイ
コーン茶ハイ

芋焼酎（ロック・ソーダ割・水割・お湯割）

黒霧島　591円（税込650円）

富乃宝山　864円（税込950円）

グラスに注ぐ瞬間の香りは軽く、一口ふくんだ時の旨みは深い。
厳選された「黄金千貫」を丹念に磨き、低温管理で丁寧に
仕込みます。柑橘系の爽やかな香りとキレのいい口当たり。

麦焼酎（ロック・ソーダ割・水割・お湯割）

いいちこ　591円（税込650円）

米焼酎（ロック・ソーダ割・水割・お湯割）

鳥飼　864円（税込950円）

吟醸香漂う華やかな香りと繊細な味わいが特徴。
フルーティな香りと軽やかな口当たりで、炭酸割りがおすすめ。

食物アレルギーについてのお問合せはお気軽にスタッフまでお尋ねください。　価格表記は税込です。

お飲み物

ノンアルコールカクテル

各764円（税込840円）

無添加100パーセントの丸搾り果汁を使用、すっきりとした味わいのノンアルコールカクテルです。

ゆずスカッシュ　すだちスカッシュ　だいだいスカッシュ

ソフトドリンク

各573円（税込630円）

緑茶（Hot or Iced）
烏龍茶（Hot or Iced）
ジャスミン茶（Hot or Iced）
コーン茶
知覧紅茶
コーラ
ジンジャーエール
アイスコーヒー
トニックウォーター
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
国産ふじりんごジュース

グラスワイン

赤・白　各655円（税込720円）

日本酒

定番2種に加えておすすめをご用意しております。別紙メニューをご参照ください。

〆張鶴（しめはりつる） 月 本醸造　90cc／700円（税込770円）
宮尾酒造（新潟県）　端麗辛口

獺祭 純米大吟醸 45　90cc／955円（税込1,050円）
株式会社 獺祭（山口県）　繊細な甘みと華やかな香り

3種飲み比べ　50cc×3種／1400円（税込1,540円）
3種の銘柄は別紙日本酒メニューからお選びください。

ディナータイムにはおひとり様500円のお通し代を別途頂戴いたします。ご了承くださいませ。　価格表記は税込です。