

“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・table 7に
商家のミセ土間(みせにわ)をイメージした、温もりのある心地良い空間。

秋田比内地鶏など厳選鶏の旨味を存分に引き出し

鉄板で焼き上げる鶏鉄板焼は、

ぜひ旬の新鮮巻き野菜に巻いてお楽しみください。

鶏ミンチで味を出し、山芋の特製生地でふんわりと焼いた“ふわとろかしわ焼”や
お好み焼風に焼き上げた“鶏ミンチかしわ焼”、鶏だしを使用した焼きそばなど

良質で新鮮な鶏をふんだんに使用した

美肌と健康に最適な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あります。

かしわの名物



鶏鉄板焼き 5種盛合せ 1人前 / 1690 円 ※2人前からご注文承ります。

(比内地鶏もも・比内地鶏むね・せせり・ハラミ・つくね大葉)

厳選した部位を5種類、鉄板でジューシーに焼き上げる人気ナンバーワンメニューです。

アレルギー：小麦・乳・卵



ゆず塩昆布焼きそば 1600 円

柚子が香る、白醤油・塩昆布で仕上げたさっぱり焼きそばです。

アレルギー：小麦



鶏ミンチかしわ焼き 1700 円

鶏肉のミンチや皮などブレンド、最後は半熟卵で仕上げます。

アレルギー：小麦・乳・卵



燻製ポテトサラダ 880 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です。

アレルギー：小麦・乳



だし巻き卵 880 円

鶏かつお出汁をたっぷり含んでフワフワです。

アレルギー：小麦・卵

当店、ディナータイムにはおひとり様500円のお通し代とお会計総額の5%のサービス料を別途頂戴いたします。ご了承くださいませ。



季節の焼き野菜 3種盛合せ

旬のお野菜をご用意いたします。 1人前／ 550 円
お野菜の内容はスタッフまでお尋ねください。

トマトの薬味醤油掛け 660 円

冷やしたトマトにたっぷりの薬味とゴマ醤油をかけました。
アレルギー：小麦・卵

たたききゅうり 辛みそマヨ付 550 円

新鮮なキュウリを香りが出るように叩いて割って盛り付けます。
レモンを絞って、辛みそマヨネーズで召し上がりください。
アレルギー：小麦・卵

かしわ豆腐 550 円

おいしい絹ごし豆腐に、かしわを彩る具材をトッピング、特製の出汁醤油で仕上げました。ちょっとずつ崩しながらいろいろな味をお楽しみください。
アレルギー：小麦

スパイス鶏豆もやし 550 円

豆もやしをクミン・コリアンダー・韓国唐辛子・鶏ミンチと一緒にスパイシーに炒めます。鮮やかなスパイス感がお酒を誘う一品です。
アレルギー：小麦

かつおの酒盗 550 円

旨味が凝縮した鰹の塩辛。濃厚な味わいは、日本酒や焼酎の最高のアテに。
アレルギー：小麦・乳



ブラータチーズと自家製鶏ハムのサラダ 1350 円

外はモッツアレラ、中はクリームのようにとろけるブラータチーズ。
しっとり仕上げた自家製鶏ハムと一緒に味わう贅沢なサラダです。
アレルギー：小麦・乳



鶏皮キムチ 660 円

コリコリ食感の親鳥の皮を食べやすく細切りにしてキムチと和えました。
アレルギー：小麦・エビ・カニ

燻製焼き枝豆のガーリック風味 550 円

ビールのアテにはこれ一択！燻製の香りがきいたガーリック風味です。
アレルギー：小麦

炙リエイヒレ 550 円

香ばしく炙ったエイヒレは、噛むほどに広がる旨味とほのかな甘み。
酒の肴にぴったり。
アレルギー：卵

鶏春巻き 880 円

鶏肉とニラ、たっぷりチーズ入り。パリパリの食感と香りがたまらない！
アレルギー：小麦・乳

トリュフ風味の揚げじゃがいも 700 円

カリカリじゃがいもにバターを絡め、美味しい塩で。
アレルギー：乳

鉄板焼

鶏



高原比内地鶏 もも肉 1700 円

しっかりと肉質、皮の香ばしさ・脂の甘さを感じられます。



高原比内地鶏 むね肉 1600 円

脂が少なくヘルシー。繊細な旨味と噛み応えがあります。



つくね大葉の卵黄タレ

ジュワッと肉汁があふれます。4 個 / 990 円
卵黄を絡めて召し上がってください。

アレルギー：小麦・乳・卵



鶏ハラミ
自家製タレ焼き

990 円

鶏の横隔膜を自家製醤油だれで焼き上げました。

アレルギー：小麦



せせりとエリンギ
天然塩

990 円

せせりは鶏の首肉です。

適度な脂・プリとした食感が特長です。



海鮮



まるごとイカの
ガーリックバター焼き

1320 円

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相まって、食感を引き立てます。

アレルギー：乳・小麦

エビとソラマメの鉄板焼

2 尾 / 880 円

追加 1 尾 / 440 円

有頭エビを香ばしくガーリック焼きに。ほくほくのソラマメと一緒にどうぞ。

アレルギー：エビ・小麦

牛



A4 和牛サーロインステーキ

100g / 5500 円

200g / 9000 円 300g / 13000 円

上質な脂がのった和牛を鉄板で香ばしくジューシーに焼き上げます。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ってください。

アレルギー：小麦

新鮮巻き野菜

かしの
おすすめ



キムチ ナッツドレッシング 特製辛みそ



新鮮巻き野菜と
つけだれセット

小 (1~2 名分) / 890 円

大 (3~4 名分) / 1320 円

肉鉄板焼きの美味しさを引き立てます。

お肉の鉄板焼きご注文の際はぜひ、

一緒にご賞味ください。

人数分のつけだれ付き。

アレルギー：小麦・乳・たまご・落花生・クルミ

当店、ディナータイムにはおひとり様500円のお通し代とお会計総額の5%のサービス料を別途頂戴いたします。ご了承くださいませ。

お好み焼き・焼きそば

お好み焼き



ふわとろチーズ焼き

1700 円

山羊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した。

アレルギー：小麦・乳・卵

鶏ミンチかしわ焼き

1700 円

鶏肉のミンチや皮などブレンド、最後は半熟卵で仕上げます。

アレルギー：小麦・乳・卵

鶏ミンチネギ焼き おろしポン酢

1700 円

青ネギをじっくり焼き上げて大根おろしをのせ、
柚子ポン酢で味付けしました。

アレルギー：小麦・乳・卵

焼きそば



海鮮ガーリック焼きそば

1980 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。

アレルギー：エビ・カニ・小麦・乳

ゆず塩昆布焼きそば

1600 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。

アレルギー：小麦

ねぎ鶏そば

1600 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。

アレルギー：小麦

かしわのチーズオムそば

1700 円

特製ソース味の焼きそばを卵とチーズで包み込みました。

アレルギー：小麦・乳・卵

ごはんもの



濃厚卵の親子丼

790 円

柔らかい鶏肉と濃厚なこだわり卵にホッとする、極上の親子丼です。

アレルギー：小麦・卵

鶏だし麦飯

300 円

秘伝の出汁で炊いた、風味豊かな麦飯です。

アレルギー：小麦・卵

**シュガーバタークレープ
アイスとフルーツ添え**

900 円

パリッと香ばしいシンプルなクレープ。
焦がしバターと砂糖の香りが味わい深い、
出来立てをどうぞ。

アレルギー：小麦・卵・乳

極濃厚たまごのプリン 900 円

卵の美味しさを感じられるプリン。
表面をキャラメリゼして仕上げました。

アレルギー：小麦・卵・乳

**アイス最中
770 円**

パリッと香ばしい最中の
皮にアイスクリーム・
あんこ・わらび餅を
挟みました。

アイスの種類はスタッフに
お尋ねください。

アレルギー：小麦・卵・乳

**鉄板焼きカステラ
ホイップとフルーツ添え**

900 円

鉄板で表面をカリッと、
中をふんわり焼き上げます。
ホイップクリーム、フルーツと一緒に
召し上がってください。

アレルギー：小麦・卵・乳

ドリンクセット

甘味 + 330 円 (税込) で下記ドリンクからおひとつお楽しみいただけます。

緑茶 (Hot or Iced) / ウーロン茶 (Hot or Iced) / ジャスミン茶 (Hot or Iced) / コーン茶 (Iced)
オレンジジュース / グレープフルーツジュース
コカ・コーラ / ジンジャーエール / アイスコーヒー