

お好み焼き

山芋たっぷりですっきり
ふんわり焼き上げます。

焼そば

もちもちの極太麺に
香ばしく焼き目をつけて仕上げます。

鶏ミンチかしわ焼き

1650 円(税込)

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 / たまご

ねぎ鶏そば

1540 円(税込)

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

鶏ミンチネギ焼きおろしポン酢

1650 円(税込)

わけぎをじっくり焼き上げて大根おろしを載せ、柚子ポン酢で味付け。
緑野菜を載せて仕上げます。

アレルギー：小麦 / 乳 / たまご

ゆず塩昆布焼そば

1540 円(税込)

白醤油と塩昆布で仕上げた柚子香るさっぱり焼そばです。

アレルギー：小麦

ふわとろチーズ焼き

1650 円(税込)

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はさみました。

アレルギー：小麦 / 乳 / たまご

かしわのチーズオムそば

1650 円(税込)

鶏ミンチ入りの焼そばを卵とチーズで包み込みました。

アレルギー：小麦 / 乳 / たまご



鶏ミンチかしわ焼き



かしわのチーズオムそば

ごはんもの

鶏出汁麦飯

200 円(税込)

かしわのガーリックライス

1100 円(税込)

比内地鶏をごろっと入れて
特製ガーリックオイルで仕上げる、香ばしい
焼きめしです。鶏の旨味をお楽しみください。

アレルギー：小麦 / 乳



かしわのガーリックライス

デザート

アイス最中

660 円(税込)

バリバリ香ばしい最中の皮に
アイス・あんこ・わらび餅を挟みました。
アイスの種類はスタッフまで。

アレルギー：小麦 / 乳 / たまご

かしわのクリームあんみつ

880 円(税込)

すっきりした甘さの餡と濃厚な黒蜜、爽やかな食感の
寒天にフルーツを彩りよく。アイスクリームを絡めて
お召し上がりください。

アレルギー：乳 / たまご

極濃厚たまごのプリン

880 円(税込)

卵のおいしさを感じられるプリンの表面を
キャラメリゼしました。
バリバリ食感をお楽しみいただけます。

アレルギー：乳 / たまご



※画像はイメージです。



お食事



※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。

※ ディナータイムにはお席料として おひとり様につき495円(税込)頂戴しております。ご了承くださいませ。

かしの人気メニューセット

※二人前より承ります。

一人前 **3300円(税込)**



当店の人気メニューをリーズナブルに「いいとこどり」でお楽しみ頂けます。

- ・本日のサラダ
- ・新鮮巻き野菜
- ・鶏ミンチかしわ焼きまたはふわとろチーズ焼きまたはねぎ焼きおろしポン酢
- ・季節の焼き野菜
- ・チキン南蛮揚げ
- ・鶏鉄板焼3種盛合せ

アレルギー：卵 / 鶏肉 / 乳 / 小麦 / エビ

逸品・肴

トリュフ風味の揚げじゃがいも 660円(税込)
カリカリじゃがいもをおいしい塩で。
アレルギー：乳

燻製ポテトサラダ 660円(税込)
しっとりした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

鶏皮ポン酢 770円(税込)
歯ごたえ十分の鶏皮をさっぱりポン酢でどうぞ。
アレルギー：小麦

チキン南蛮揚げ 770円(税込)
甘酢にからめた鶏唐揚げを
自家製タルタルでどうぞ。
アレルギー：小麦 / 乳

トマトとアボカドのトマトみそ添え 792円(税込)
定番の組合せをちょっぴり和風テイストで。
アレルギー：小麦

ねっとり濃厚 鶏レバーのお刺身風 880円(税込)
新鮮な鶏レバーをねっとり濃厚な味わいの
前菜に仕立てました。
アレルギー：小麦

季節のフルーツと鶏生ハムの白和え 880円(税込)
なめらかな豆腐と白ゴマのペーストで
季節のフルーツを和えました。鶏生ハムの塩気と
燻製香が全体をまとも上げます。
アレルギー：小麦

鶏生ハムのユッケ仕立て 1023円(税込)
ねっとり食感の生ハムを
卵黄のkokとシャキシャキ野菜で。
アレルギー：小麦 / たまご



トリュフ風味の揚げジャガイモ



チキン南蛮揚げ



鶏レバーのお刺身風



鶏生ハムのユッケ仕立て



燻製ポテトサラダ



トマトとアボカドのトマトみそ添え



季節のフルーツと鶏生ハムの白和え

サラダ

新鮮巻き野菜 **超オススメ!** 1210円(税込)
鶏鉄板焼きを巻いたりお好みの味つけてサラダとしてお楽しみ頂けます。
アレルギー：小麦 / 乳 / たまご / 落花生

自家製鶏ハムと彩野菜のシーザーサラダ 1100円(税込)
アレルギー：小麦 / 大豆 / 鶏肉 / 乳
厚切り自家製鶏ハムと彩野菜を大葉と柚子のドレッシングでさっぱりと。

新鮮巻き野菜のお召上がり方 ※お野菜の品目は季節の旬によって変わります。



1. 巻き野菜を手に取り
2. お好きな野菜と菜味を載せて
3. お肉を載せたら
4. お好みの味をつけて完成!

かしわ名物 鶏鉄板焼き

新鮮野菜で巻いて食する
厳選銘柄鶏の鉄板焼き

高原比内地鶏のもも肉 1540円(税込)
しっかりと肉質、皮の香ばしさ・脂の甘さを感じられます。

高原比内地鶏のむね肉 1320円(税込)
脂が少なくヘルシー。繊細な旨味と噛み応えがあります。

高原比内地鶏 鶏皮とおいしい脂身 935円(税込)
葱といっしょに皮と脂身を香ばしく焼き上げます。
旨味をご堪能ください。

かしわ自家製 ジューシーつくね 935円(税込)
卵黄を絡めてどうぞ。 アレルギー：小麦 / 乳 / たまご
独自配合の食感、肉汁をお楽しみください。

鶏はらみ自家製たれ焼き 935円(税込)
アレルギー：小麦
鶏の横隔膜を醤油だれで焼き上げました。
噛むほどに肉汁が溢れます。

厳選銘柄鶏 せせりとエリンギ 天然塩 935円(税込)
鶏の首肉です。適度な脂とプリッとした食感です。

手羽先スパイス揚げ(3本) 880円(税込)
アレルギー：小麦
手羽先を自家製スパイスに漬け込み、
香ばしく仕上げました。

鶏レバーとハツ 935円(税込)
アレルギー：小麦
プリッとした鶏の心臓とレバーを
シンプルに焼き上げました。濃厚な旨味をお楽しみください。



高原比内地鶏のもも肉

かしわ自家製
ジューシーつくね

鶏はらみ自家製たれ焼き



高原比内地鶏のむね肉

厳選銘柄鶏
せせりとエリンギ 天然塩

鶏レバーとハツ

鶏鉄板焼き 盛合せ

鶏鉄板焼きの色々な部位を楽しみたい方に!

3種 もも、むね、つくね
アレルギー：鶏肉 / 小麦 / 乳 / たまご 1925円(税込)

5種 もも、むね、つくね、せせり、はらみ
アレルギー：鶏肉 / 小麦 / 乳 / たまご 2728円(税込)

逸品鉄板焼き

だし巻き卵 880円(税込)
アレルギー：小麦 / たまご
鶏かつお出汁をたっぷり含んで
フワフワです。

だし巻き卵イクラ載せ 1210円(税込)
アレルギー：小麦 / たまご
イクラとだし巻きが相性ピッタリ。

トマトチーズ焼き 880円(税込)
アレルギー：乳
完熟トマトとトロトロチーズの組合せ。

さつま芋のバター焼き 770円(税込)
アレルギー：小麦 / 乳
甘みの強いさつま芋の表面を
軽くカリッと焼いて、中はねっとり。

しいたけのポン酢焼き 880円(税込)
アレルギー：小麦 / 乳
肉厚しいたけをさっぱりポン酢焼きに。

**れんこんとアボカドの
バター醤油焼き** 880円(税込)
アレルギー：小麦 / 乳
アボカドのkokとれんこんの食感をバター醤油で。



だし巻き卵イクラ載せ

トマトチーズ焼き

しいたけのポン酢焼き

さつま芋のバター焼き

れんこんとアボカドの
バター醤油焼き

※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。

※画像はイメージです。