ごはん大盛無料！ ／ 鶏出汁麦飯おかわり200円(税込) ／ 鶏出汁味噌汁おかわり100円(税込) ／ とろろおかわり100円(税込)

かしわ名物

ひつまぶし





試食を重ねた厳選の鰻は遠赤外線バーナーと鉄板でふっくら焼き上げます。
秘伝の焼き鳥のタレで味付け、鰻・鶏の美味しさを余すことなく活かしました。
旨みと香ばしさが広がる、当店こだわりのひつまぶしをぜひご賞味ください。

大山どりとうなぎのひつまぶし	3545円(税込 3900円)
牛ハラミのひつまぶし	2455円(税込 2700円)
若鶏もも肉のひつまぶし	1755円(税込 1930円)
若鶏とうなぎのひつまぶし	2909円(税込 3200円)

召し上がり方



まずは
そのままお椀によそって



2杯目は
お好きな薬味を入れて



3杯目は
特製の鶏だしをかけて

アレルゲン：小麦



きそめいすいどり
木曽美水鶏むね肉　から揚げ定食
おろしポン酢またはタルタルソース

1655円(税込 1820円)

鶏出汁麦飯 ／ 鶏出汁味噌汁
小鉢 ／ とろろ付き

岐阜県の山間部でハーブを配合した餌で育つ、「木曽美水鶏」のむね肉に特製の衣をつけてから揚げに。自家製甘酢とタルタルソースのチキン南蛮、もしくは荒めの大根おろしポン酢をお選びいただけます。

アレルゲン：卵・乳・小麦



だいせんどり
大山鶏ももとむね 鉄板焼き定食

1855円(税込 2040円)

鶏出汁麦飯 ／ 鶏出汁味噌汁
小鉢 ／ とろろ付き

鳥取県の大山山麓で育てられたしっとりジューシーな鶏肉です。もも肉とむね肉の食べ比べをお楽しみいただけます。
おいしい塩と柚子胡椒で召し上がりください。

アレルゲン：小麦



せせりとエリンギ
鉄板焼き定食

1655円(税込 1820円)

鶏出汁麦飯 ／ 鶏出汁味噌汁
小鉢 ／ とろろ付き

濃厚でジューシーな、鶏の首の部分の肉を鉄板焼きに。エリンギと一緒に食感をお楽しみ下さい。

アレルゲン：小麦



だいせんどり
極濃厚卵と大山鶏の鉄板焼親子丼

1655円(税込 1820円)

鶏出汁味噌汁 ／ 小鉢 ／ 香の物 付き

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

※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。　※画像はイメージです。