



伊達  
食  
DATE-SHOKU

DATE SHOKU-AN  
十日食庵



MENU





当店  
イチオシ

# 伊達鶏 と だてハーブ鶏



当店でまず味わっていただきたいのが、伊達市を代表する2つの鶏。  
厳しい検査基準をクリアした高品質で、旨みたっぷりの鶏肉を  
存分に堪能できるお料理を取り揃えました。

伊達鶏&だてハーブ鶏を使ったオススメメニュー



伊達鶏釜飯  
890円

お茶漬け風でも  
楽しめます! /

伊達鶏  
使用



伊達鶏とだてハーブ鶏  
鉄板焼定食  
890円

伊達鶏  
使用

だて  
ハーブ鶏  
使用



伊達の郷御膳  
1,280円

伊達鶏  
使用



だて  
ハーブ鶏の  
親子丼  
790円

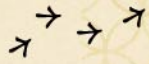
だて  
ハーブ鶏  
使用



だて  
ハーブ鶏の  
ソースカツ丼  
890円

だて  
ハーブ鶏  
使用





### 伊達鶏とは？



ゆったりとした飼育環境で、飼料に抗生物質を使わずに育てられた健康的な赤毛鶏。シャモやカシワよりも柔らかく、ブロイラーより歯ごたえが楽しめる独特の食感が特徴です。丁寧に育てられ、肉のコクとうま味が十分に引き出されています。

### だてハーブ鶏とは？

伊達市内で、オレガノ、ジンジャー、ガーリック、シナモンなどのハーブや天然のビタミンEを飼料に加えて、特別に育てられた鶏。脂肪の酸化が抑えられるので、鶏肉特有の臭みが少なく、ジューシーで柔らかな肉質が特徴的です。



だてハーブ鶏のカツ定食  
890円



伊達鶏とだてハーブ鶏の唐揚げ定食  
890円



だてハーブ鶏のカレー  
860円



だてハーブ鶏デミシチューセット  
980円



伊達鶏ラーメン  
700円



伊達鶏味噌ラーメン  
750円







# 定食・御膳・ セットメニュー



パリパリの皮と  
/ ジューシーなお肉! /



伊達鶏  
使用

だて  
ハーブ鶏  
使用

伊達鶏の希少部位「片小肉」とだてハーブ鶏のもも肉を熱々の鉄板焼で！  
塩、胡椒、ゴマ油のきいたシンプルな味付けで、極上の鶏の旨みを存分に。  
和風レモンタレでさっぱりと味わうのもおすすめです。

伊達鶏とだてハーブ鶏  
鉄板焼定食 **890円**



だてハーブ鶏のもも肉を使った、ボリュームのあるジューシーな鶏カツは、伊達のトマト入りステーキソースとヒマラヤ塩で。

だてハーブ鶏の  
カツ定食

**890円**



伊達鶏のもも肉とだてハーブ鶏のもも肉を唐揚げに！ニンニクや生姜、地元の玉鈴醤油が鶏肉の旨みを引き立てます。

伊達鶏とだてハーブ鶏の  
唐揚げ定食

**890円**



お得感も満足感もたっぷりの、定食・御膳・セットメニューが揃いました。  
 「伊達食」を代表する料理が集まったいわば「オールスター」。  
 お子さま向けのメニューも抜かりなく。



だてハーブ鶏のハーフシチュー、伊達鶏チーズ焼き、  
 そして、宮口養鶏場の卵を使った自家製煮卵と、  
 料理長の地元愛あふれる御膳です。自家製デザート付。

### 伊達の郷御膳

1,280円



下味をつけて一晩寝かせ、旨みを引き出しただてハーブ鶏を、  
 デミグラスソースでじっくりと煮込みました。



### だてハーブ鶏 デミシチュー セット

980円

お子さまには

大きな海老フライとハンバーグ。  
 お子さまが大好きなエビピラフも。  
 バニラアイス付。



おにい  
 いっしょ  
 しゅん  
 さりま  
 !の

### キッズランチ

480円



大きなアジフライを2枚、自家製タルタルソースでお召し上がりください。

アジフライ定食 890円



アジフライ、イカフライ、伊達鶏の唐揚げが揃ったボリュームたっぷりの定食。

ミックスフライ定食 980円



海老が3本、いか、そして野菜。大満足の天ぷら定食です。自家製デザート付。

天ぷら定食 1,280円





# 釜飯



店内でじっくり炊き上げる本格釜飯。伊達鶏や地元素材など、具も盛りだくさん。  
だしが付いているので、最後にお茶漬け風にしても楽しめます。  
霊山の新たな名物です。

プリップリでボリュームたっぷりの伊達鶏の照り焼きを、炊きたての釜飯で味わえる、当店一押しメニュー。



お茶漬け風でも  
楽しめます!

伊達鶏  
使用

伊達鶏釜飯  
890円



椎茸、お揚げ、地元の手作りこんにゃく、ヒジキ、うずらの卵、グリーンピース、ごぼうに人参。8種類の具を入れた大満足の釜飯です。

お茶漬け風でも  
楽しめます!

八目釜飯

890円



相馬福島道路開通にちなんで、相馬の真だこを使った釜飯を作りました。真だこの旨みと生姜の香りが口いっぱい広がります。

お茶漬け風でも  
楽しめます!

相馬たこ釜飯

1,100円

旬の食材を使った季節限定の釜飯どうぞ。

季節の釜飯 1,100円

お茶漬け風でも  
楽しめます!



※内容についてはスタッフにご確認ください。





# ご飯もの



レストランの定番人気メニューも、「伊達」なオリジナル。  
だてハーブ鶏の旨みを気軽に味わえます。

「まるで優しい味わいの  
特製カレー！」

だてハーブ鶏肩小肉がごろっと入った特製カレー。  
玉ねぎ、人参を飴色になるまで炒めて出した甘みと、  
隠し味のヨーグルトで優しい味わい。  
ご飯は霊山の岩山をイメージした盛り付けです。

だて  
ハーブ鶏  
使用

## だてハーブ鶏のカレー

860円



だてハーブ鶏のボリュームたっぷりソースカツ丼。  
自家製フルーツソース、  
ご飯にまぶした、煎った  
かつお節が美味しさ  
の秘密。

だて  
ハーブ鶏  
使用

## だてハーブ鶏の ソースカツ丼

890円



伊達鶏と伊達市産の  
トマトソースを使用。  
たっぷりのチーズを  
のせてオーブンで焼  
いた、熱々の人気メ  
ニューです。

伊達鶏  
使用

## ミートピラフ

860円



々々  
々々

「伊達」な  
オリジナル！

だてハーブ鶏の肩小肉と地元の  
宮口養鶏場の卵で作った贅沢な親子丼。  
ハーブ鶏と鰹のだし、玉ねぎの甘みが、  
鶏肉と卵の旨みをさらに引き立てます。

だて  
ハーブ鶏  
使用

## だてハーブ鶏の 親子丼

790円







# 石窯焼きピザ



店内に設えられた石窯でじっくりと焼き上げたピザ。熱々、トロトロ、生地はカリカリ、フワフワ。伊達市産のトマトを使ったソースが自慢です。

熱々、トロトロ！  
カリカリ、フワフワ！



丁寧に焼き上げた本格ナポリピッツァ。シンプルだけど奥深い味わいのマルゲリータです。

石窯焼きマルゲリータ



860円



具もたっぷり  
うれしい！

トマトやパプリカなどの野菜と、ベーコンなどの具を載せて焼き上げたミックスピザです。

石窯焼き  
ミックスピザ

860円

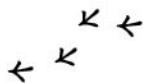




# ラーメン



伊達鶏や野菜の旨みがじっくり  
溶けたオリジナルのスープに、  
コシのあるもみ打ち麺。  
名店にも引けを取らない、  
自慢の一杯をどうぞ。



自慢の一杯



伊達鶏、様々な野菜、干し椎茸、ニンニクをじっくり炊いて、  
道の駅オリジナルのタレを加えた透き通ったスープ。  
シンプルながら奥深い味わいで、もみ打ち麺との相性もバッチリ。



伊達鶏ラーメン

700円

何度でも  
食べたくなる  
美味しさ!



道の駅特製スープに味噌の  
コクが加わった一杯。  
一度食べるとまた食べたくなる  
美味しさです。



伊達鶏  
味噌ラーメン

750円





# そば・きしめん



殻まで挽く「挽きぐるみ」という製法のそば粉を使った、野趣に富む太打ちのそばに伊達鶏を、だしとチャーシューで使った幅広きしめん。和麵にもこだわりが詰まっています。

昔ながらのやり方で打った、最高の風味を味わえる太打ちのそば。噛みしめるとそばの香りと甘みを存分に堪能できます。エビ、イカ、レンコン、カボチャ、インゲンの天ぷら付きもおおすすめです。



## 昔ながらの手打ちそば

単品 880円  
天ぷら付き 1,280円



※写真は天ぷら付き

つゆは伊達鶏のだし汁から作ったオリジナル、麺は幅広のきしめんを使用しています。伊達鶏のチャーシュー、地元の手作りこんにゃくもつけた、こだわりの一杯。

地元の味が詰まっています!



伊達鶏使用

伊達のきしめん

680円





# 生パスタ

伊達食庵

季節の味を  
オリジナルパスタで!

モチモチの生パスタの食感と  
特製パスタソースは最高の相性。  
自慢の「伊達食庵」オリジナル  
パスタをご賞味ください。



その季節に合わせた料理長こだわりの  
パスタをご賞味ください。  
※詳しくは店内掲示をご確認ください。

季節のパスタ

860円

※写真は一例です。

## その他

ドリンク

サッポロ黒ラベル  
生ビール

580円

サッポロプレミアム  
アルコールフリー

260円

ドリンクバー  
※お食事のお客様のみ

260円

8名様以上で

宴会メニュー承ります

お一人様

3,500円・4,500円 (どちらも飲み放題付き)

※その他、ご予算に応じます。ご予約・お問い合わせは☎024-573-4880まで

3日前までにご予約ください

※写真はイメージです。※価格は全て税込みです。※メニューは予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。





# 月替わりメニュー

1日10食  
限り



定番メニューもいいけれど、いつもと違うものを食べたい、という方には八島料理長が考案する、月替わりの特別メニューをご用意しております。

毎月替わる  
お楽しみ



内容については、  
店頭に掲示をご確認いただくか、  
スタッフまでお尋ねください。

※写真は一例です





美味しいお米を  
召し上がれ!



当店のお米は、

厳選された伊達市産コシヒカリ

穂友の米コシヒカリ  
“うまい米”

を

使用しております。