

～定食～

特選から揚げ定食 980円

伊達鶏のむね肉、ささみ、そしてハーブ鶏のもも肉。3種類のから揚げを贅沢に食べ比べ。自家製タルタルソースにつけてお召上がりください。



伊達鶏とだてのハーブ鶏 から揚げ定食 890円

伊達鶏のむね肉とだてのハーブ鶏のもも肉をから揚げに。ニンニクや生姜、地元の玉鈴醤油が鶏肉の旨味を引き立てます。



だてのハーブ鶏 BIG かつ定食 890円

だてのハーブ鶏のむね肉を使ったボリュームのあるジューシーな鶏かつは伊達のトマト入りステーキソースとヒマラヤ塩で。



だて食庵オリジナル角煮定食 960円

三元豚のバラ肉を、黒砂糖を使ったオリジナルの煮汁に2日間じっくり丁寧に煮込んだ角煮です。



～洋食～

伊達鶏のバタープレミアムカレー 890円

ニンニク、玉葱を餡色になるまで炒め、5種類のスパイス、ヨーグルト、トマトの酸味を調合。バターと牛乳でまろやかな味に仕上げた子どもから大人までお楽しみ頂けるカレーです。ご飯は霊山の山をモチーフに盛り付けました。



だてのハーブ鶏
デミシチュー 980円

うらごした玉葱・人参をゆっくり火にかけ、甘みと旨味を出し、焼いたハーブ鶏を入れて煮込みました。



伊達の煮込み
鉄板ハンバーグ 890円

伊達市霊山産のトマトを使用。じっくりと丁寧に煮込んだオリジナルハンバーグです。



ハーブ&ハーブピザ
890円

伊達鶏塩風味と伊達鶏照り焼きを使用。1つで2種類の味を楽しめるピザです。 **本格ピザ窯焼き**



キッズランチ 480円

伊達市霊山産のトマトを使用し、じっくりと煮込んだミートボールや、から揚げ、エビフライなど、お子さまが喜ぶメニューをギュッと詰め込みました。



だてのハーブ鶏 親子丼 800円

地元の醤油、宮口養鶏場の卵で作った贅沢な親子丼。ハーブ鶏と鰹の出汁、玉葱の甘みが鶏肉と卵の旨味をさらに引き立てます。



だてのハーブ鶏 BIG ソースかつ丼 890円

自家製フルーツソースをかけたボリュームたっぷりのソースかつ丼です。ご飯にまぶした煎った鰹節が抜群のアクセント。風味豊かで上品な味わいをご堪能ください。



1日10食限定
2022年4月1日からスタート

伊達の郷プレート 980円
四季を通してメニューが変わる
全て手づくりのワンプレート。
一汁五菜、デザート付きです。

- ・だてのハーブ鶏 粕味噌焼き ・自家製だしまき玉子 ・海老マヨ
- ・菜の花と独活のきんぴら ・自家製ポテトチーズサラダ ・十六黒米のおにぎり ・自家製おかかのおにぎり
- ・鯛スープ ・自家製クリームブリュレ



伊達鶏ラーメン 700円

もちもちしたオリジナル麺を使用。塩焼きした伊達鶏を入れました。

伊達鶏味噌ラーメン 760円

だて食庵のオリジナル味噌を使用。塩焼きした伊達鶏入り。

伊達鶏魚群塩ラーメン 760円

鯛と伊達鶏スープをオリジナルブレンド。魚介の旨味を感じられるラーメンです。塩焼きした伊達鶏入り。



伊達の手延べ風麺 690円

コシしなやかなさがある麺に、伊達鶏のだし汁から作ったオリジナルのつゆを合わせました。



～会津産そば粉を使用～

生そば 天ぷら付き 1,100円
生そば 790円



～釜飯～

炊き立てを召し上がったあとは、だし汁をかけてお茶漬け風に。二度楽しめる自慢の釜飯です。



伊達鶏の釜飯 890円

伊達鶏を低温で照り焼きに仕上げ、伊達産のごぼうなどと一緒に、自家製の合わせだしで時間をかけて焼き上げました。



相馬たこの釜飯 1,100円

相馬の真だこを仕入れ、自家製の合わせだしで時間をかけて焼き上げました。真だこの旨味と生姜や地元のごぼうの香りが口いっぱいに広がります。



相馬しらすの釜飯 1,100円

相馬のしらすを仕入れ、自家製の合わせだしで時間をかけて焼き上げました。伊達産のごぼうの食感もぜひお楽しみください。

だて食庵

～麺～



伊達鶏とだてのハーブ鶏
から揚げ弁当 850円



だてのハーブ鶏ソースかつ弁当 850円

テイクアウトも多数ご用意しております。
レストランの券売機で各種弁当は850円、
お惣菜は700円の券をご購入後、
食券受付にてご希望の種類をお申し付けください。



だてのハーブ鶏かつ弁当 850円



海鮮かき揚げ天井弁当 850円



だてのハーブ鶏親子丼弁当 850円



伊達鶏の照り焼き弁当 850円



だて食庵スペシャル天井 850円



お惣菜 からあげ 12個入 700円



お惣菜 だてのハーブ鶏かつ
3枚入り 700円