

富山産
白エビかき揚げ丼 990円

「富山湾の宝石」と称される白エビを贅沢にかき揚げ丼で。特製のタレと白エビの相性は抜群です。ぜひ一度ご賞味ください。



特選から揚げ定食 990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し上がりください。

定食

伊達鶏とだてのハーブ鶏 から揚げ定食 900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 900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。



伊達鶏 鉄板焼定食 990円

肉厚でボリュームな食感が人気の鉄板焼き。伊達鶏本来の旨味を楽しめる一品です。特製つけダレでおいしさUP。



洋食



伊達鶏のバター
プレミアムカレー 900円

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 990円

野菜の甘みとうま味を引き出し、焼いたハーブ鶏を加えました。じっくりと煮込んだ当店自慢のデミシチューです。



ハーブ&ハーブピザ
900円

伊達鶏塩風味と伊達鶏照り焼きを使用。1つで2種類の味を楽しむピザです。 **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 830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 900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

伊達の郷プレート 1000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。

- ・チーズ豆腐 ・山菜の白扇揚げ ・筍とホタルイカ ・あざりと筍ご飯
- ・伊達鶏味噌マヨ焼き ・春の彩りサラダ ・海老しおスープ ・オレンジカシスゼリー



伊達の手延べ風麺 730円

コシとしなやかさがある麺に、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。



伊達鶏の釜飯 900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て時間をかけて焼き上げました。



相馬たこの釜飯 1,200円

相馬のヤナギダコを仕入れ自家製の合わせ出汁で時間をかけて焼き上げました。たこの旨味と生姜や地元のごぼうの香りが口いっぱい広がります。



相馬しらすの釜飯 1,200円

相馬のしらすを仕入れ、自家製の合わせだして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

だて食庵風坦々麺 780円

花椒のほんのりとしたしびれと、辛さを控えめにした特製ラー油。辛い物が苦手な方でも食べやすいようにマイルドな味わいに仕上げました。

伊達鶏ラーメン 730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 780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。



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

