

デミハンバーグ 990円

伊達産のトマトソースで野菜の甘味と 旨みを引き出した、特製デミソースを 使用。ハンバーグをじっくり煮込んだ 大満足の一品です。



ハーフ&ハーフピザ 900円

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



グローブ、シナモン、ナツメグ、カルダモ

ン、胡椒、コリアンダーのスパイス香る当

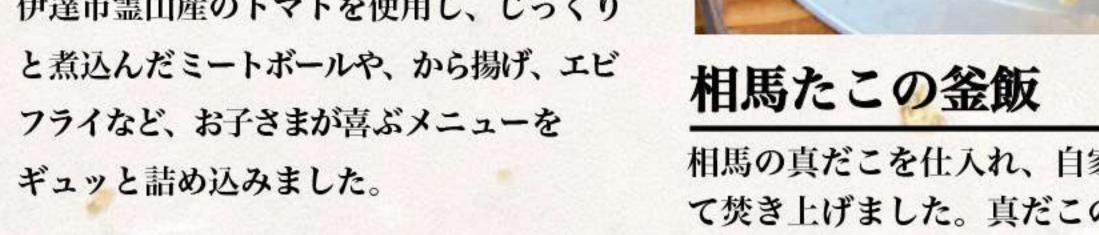
店オリジナルのカレーです。ご飯は霊山の

山をモチーフに盛りつけました。たっぷり

の玉ねぎと人参をベースにまろやかに仕上

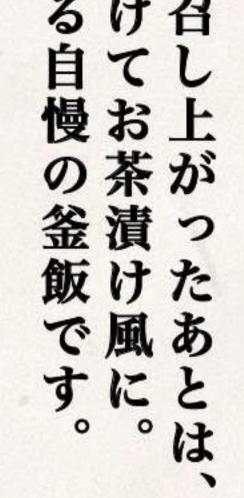
キッズランチ

480円 伊達市霊山産のトマトを使用し、じっくり





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 て焚き上げました。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。



900円

800円

二だ炊

めかを



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。



特選から揚げ定食

し上がりください。

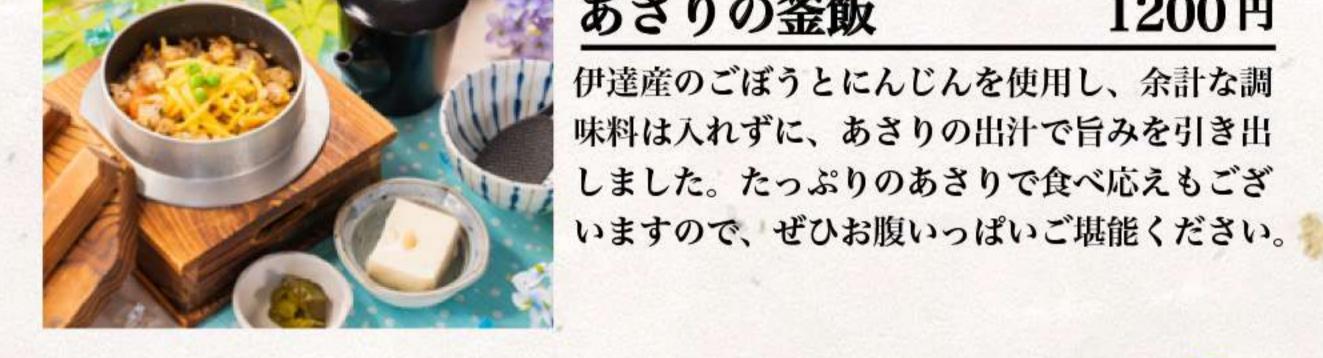


だてのハーブ鶏 BIG かつ定食 900円

伊達鶏のむね肉、ささみ、そしてハーブ だてのハーブ鶏のむね肉を使ったボリューム 鶏のもも肉。3種類のから揚げを贅沢に食べのあるジューシーな鶏かつは伊達のトマト 比べ。自家製タルタルソースにつけてお召 入りステーキソースとヒマラヤ塩で。



げています。



あさりの釜飯

伊達鶏の釜飯

をかけて焚き上げました。

1200円 伊達産のごぼうとにんじんを使用し、余計な調 味料は入れずに、あさりの出汁で旨みを引き出 しました。たっぷりのあさりで食べ応えもござ

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





伊達鶏 鉄板焼定食

肉厚でボリューミー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。



990円

830円

・秋茄子のオランダ煮 フルーツトマト ・いかとキノコのマリネ ・ 2 種類のチーズ茶碗蒸し

・霊山しいたけご飯・かぼちゃとサツマイモのヨーグルトサラダ ・伊達鶏スパイシー唐揚げ

伊達のモロコシスープ・栗ムース



990円 広島 牡蠣&ジャンボアジフライ定食

広島産の牡蠣と、ジャンボアジフライをお腹いっぱい 楽しめる、ボーリューム満点なメニューです。 贅沢な美味しさをご堪能ください。



伊達の手延べ風麺

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。





730円



生そば 天ぷら付き 1,100円

~会津産そば粉を使用~



生そば

~会津産そば粉を使用~



790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。



伊達鶏塩ラーメン

海鮮出汁と鶏ガラ出汁を合わせた、贅沢なスープが楽しめる一杯。 伊達鶏チャーシュー、自家製玉子と一緒にご堪能ください。



伊達鶏ラーメン 730円

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。





だてのハーブ鶏 BIG ソースかつ丼 900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

だてのハーブ鶏親子丼

さらに引き立てます。

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。