



～洋食～

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。



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 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。



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。



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



伊達鶏のスパイス香るカレー 900円

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げています。



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。



相馬たこの釜飯 1,200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。

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 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で時間をかけて焼き上げました。



あさりの釜飯 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ございますので、ぜひお腹いっぱいご堪能ください。



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。

秋メニュー

- ・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

～定食～



広島 牡蠣&ジャンボアジフライ定食 990円

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。



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。



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。

～麺～



生そば 天ぷら付き 1,100円

～会津産そば粉を使用～



生そば 790円

～会津産そば粉を使用～



伊達鶏塩ラーメン 800円

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

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。

～丼～