



～洋食～

だてのハーブ鶏 デミシチュー 990円

うらごした玉ねぎ、にんじんをゆっくり火にかけ、甘みと旨味を引き出しました。さらに焼いたハーブ鶏を加え、じっくりと煮込んだ自慢のデミシチューです。



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



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。



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炊き上げました。

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。



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。
冬 メニュー

- ・あんぼ柿とクリームチーズ ・生湯葉べっこう飴 ・ズワイ蟹の茶碗蒸し
- ・伊達鶏の味噌そばろ おにぎり ・海老プロフラワーサラダ ・三元豚ロースカツ スパイス風味
- ・海老塩スープ ・自家製あんこムース



伊達鶏 鉄板焼定食 990円

肉厚でボリューム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。

～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。



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～



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。



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～



伊達鶏ラーメン 730円

もちもちしたオリジナル麺を使用。伊達鶏チャーシューも逸品です。



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。伊達鶏チャーシューも贅沢に。

～丼～



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。

