



だてハーブ鶏の香味酢あんかけ定食 990円

だてハーブ鶏を特製香味酢あんかけで絡めた贅沢な一品です。さわやかな酸味とコクのある味わいで、だてハーブ鶏とたっぷりの野菜をバランスよく味わえます。



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ヤラ塩で。

～洋食～



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 BLACK カレー 900円

コクのある味わいが食欲をそそる大満足な一品です。特製カレーは手間暇かけて作り、具材の甘みや旨みを際立ててくれます。



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焼き上げました。

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。

釜飯



伊達鶏 鉄板焼定食 990円

肉厚でボリューム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。特製ダレに漬けて美味しくアップ!



1日10食限定

春メニュー

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。

- ・スモークサーモンとチーズピンチョス ・筍とスルメイカ ・山菜の天ぷら
- ・伊達ハーブ鶏甘酢あんかけ ・春の彩りサラダ ・あさりスープ
- ・あざりと筍ご飯 ・カモミールプリン

～定食～



駿河湾産 桜エビのかき揚げ丼 990円

駿河湾産の桜エビを使用したかき揚げ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。贅沢な美味しさをぜひご堪能ください。



だてのハーブ鶏 親子丼 840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。



伊達鶏きしめん 730円

独自配合の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。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。

だて食庵

丼