

## ～洋食～



だてハーブ鶏のデミシチュー 990円

野菜の甘みとうまを引き出し  
丁寧に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。



伊達鶏とだてのハーブ鶏から揚げ定食 930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 930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、自家製ステーキソースとヒマラヤ嵐で、一汁五菜、デザート付きです。



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。特製ダレに漬けて美味しくアップ!



広島産 カキフライ定食 990円

旬真っ盛りの広島産の新鮮な牡蠣を使用したカキフライ定食です。噛んだ瞬間広がる牡蠣の旨みとミルクのような濃厚な味わいを自家製タルタルソースでお召し上がりください。



だてのハーブ鶏 親子丼 860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。



だてハーブ鶏のソースかつ丼 930円

だてハーブ鶏を使ったボリューム溢れるジューシーなかつにフルーツソースをたっぷりかけました。最後まで贅沢な味わいが楽しめます。



ハーフ&ハーフピザ 930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 930円

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



キッズランチ 480円

伊達市雲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 930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、自家製の合わせだて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さいますので、ぜひお試しください。



伊達の郷プレート 10000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。

1日10食限定

- ・三元豚伊達牛蒡巻揚げ ・ずわい蟹の炊き込みご飯 ・フカヒレの茶碗蒸し
- ・自家製湯葉豆腐 ・あんぼ柿とクリームチーズ ・コンソメ卵スープ
- ・海老プロフラワーのサラダ ・抹茶あんこムース

## ～定食～



稲庭風うどん(伊達鶏チャーシュー入り) 750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 800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召喚ください。



伊達鶏ラーメン 750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逸品に。