



だてハーブ鶏グラタン風 990円

丁寧に仕上げたホワイトソースと旨みが溢れる
だてハーブ鶏が食欲をそそります。
こんがり焼いたチーズとジューシーな
だてハーブ鶏で大満足間違いなし！



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
ねぎが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、さきみ、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ワリ油で、
し上がりください。



伊達鶏 鉄板焼定食 990円

肉厚でボリュームある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。
特製ダレに漬込んで美味しくアップ！



駿河湾産 桜海老のかき揚げ丼 990円

駿河湾産の桜海老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。
桜海老が有する草やかな香りと質実な美味しさを
ぜひご堪能ください。



だてのハーブ鶏 親子丼 860円

地元の醤油、宮口養鶏場の卵で作った質実な親子丼。
ハーブ鶏と鶏の出汁、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。
最後まで質実な味わいが楽しめます。

～洋食～



ハーフ＆ハーフピザ 930円

伊達鶏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。
本職ピザ完成



伊達鶏 BLACK カレー 930円

コクのある味わい食欲をそそる大満足な
一品です。特製カレーは手回しで作っ
ており、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

みんなが大好きなハンバーグや、から揚げ
エビフライなど、お召し上がりやすいお味
なしのメニューをギュッと詰め込みました。



伊達鶏の釜飯 960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煮き上げ
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、あさりの出汁で旨みを引き出しました。たっぷ
りのあさりでご飯に食べ応えが感じますので、ぜひおいし
く召喚ください。

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

春 メニュー

- ・だてハーブ鶏のグラタン風 ・苺梅干し飯 ・スモークサーモンチーズ
- ・鶏とホタルイカ ・山菜の天ぷら ・あさりスープ
- ・春の彩りサラダ ・マンゴーラッシープリン

～定食～



伊達鶏まるうどん 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～



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、質実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。



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召喚です。



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召喚です。

釜飯

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。

だて食庵