



伊達鶏 鉄板焼き定食 1,050 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。
特製ダレに漬け込んで美味しさアップ！

～定食～



伊達鶏とだてのハーブ鶏 から揚げ定食 960 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 1,050 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 960 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ば。自家製ステーキソースとヒマラヤ塩で。



ハーフ＆ハーフピザ 960 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



伊達鶏プレミアムカレー 960 円

伊達鶏のコクと旨み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っており、具材の甘みや旨みをより一層際立たせます。



キッズランチ 600 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、お子さまが喜ぶこと間違いなしのメニューをギュッと詰め込みました。



ハーブ鶏デミシチュー 1,050 円

野菜の甘みとうまみ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。



伊達鶏の釜飯 990 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。

釜飯



伊達の郷プレート 1100 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

1日10食限定

- ・だてハーブ鶏粕味噌焼き ・3種類のチーズ茶碗蒸し ・舞茸ご飯
- ・アボカドのイソフラボンソース掛け ・秋茄子のオランダ煮 フルーツマト
- ・木ノ子のマリネ ・もち豚汁 ・アーモンドプリン



伊達鶏塩ラーメン 830 円

海鮮出汁と鶏ガラ出汁を合わせた贅沢スープを楽しめる一杯。
伊達鶏チャーシュー、自家製味玉と一緒にご堪能ください。

～麺～



伊達鶏まるうどん 760 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。



生そば 天ぷら付き 1,200 円

会津産そば粉を使用した生そばです。色とりどりの天ぷらと一緒にご堪能ください。



生そば 850 円

会津産そば粉を使用した生そばです。香り豊かでコシのある麺をご堪能ください。



伊達鶏ラーメン 790 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 830 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



だてハーブ鶏のソースかつ丼 960 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。