

かかやの釜めし

釜めしの
おいしい食べ方

ご注文をいただいてから一つずつ丁寧に炊き上げる
羽釜炊きごはんです。具材と黄金出汁の旨み、
炊き立ての釜めしの美味しさをご賞味ください。



まずは
そのまま。
丁寧に炊き上げる
出汁釜めしを
ご堪能ください。

その二

その一

鰻と玉子の釜めし

鰻の蒲焼と錦糸卵の
釜めしです。

一、六三〇円



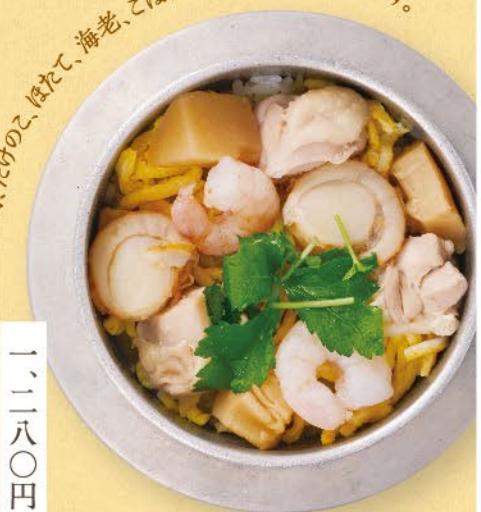
鮭といくらの釜めし

一、五八〇円



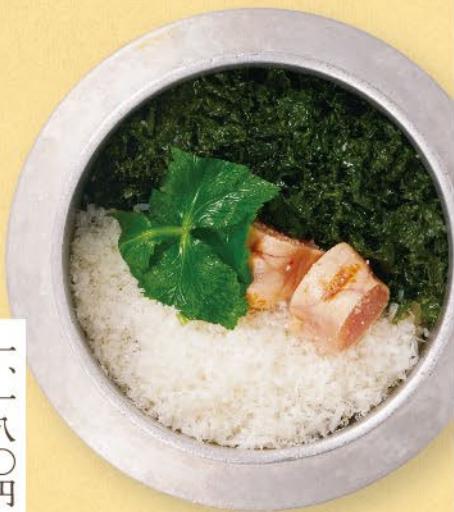
帆立といくらの釜めし

一、二八〇円



鶏五目釜めし

鶏肉、たけのこ、はたて、海老、ごぼうの入った五目釜めしです。



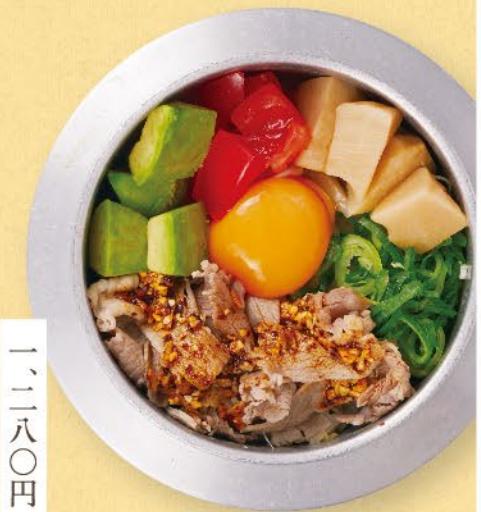
海苔炙り明太チーズ釜めし

一、二八〇円



しらすといくらと とろろの釜めし

一、二八〇円



牛肉のビビン釜めし

一、一八〇円

セットドリンク+100円

お選びください。

- ・左記より一つお好きなドリンクを
- ・コーヒー「アイス・ホット」
- ・紅茶「アイス・ホット」
- ・グレープフルーツジュース
- ・アップルジュース
- ・アイスウーロン茶

セット甘味+各300円

- ・ひとくらいちごおはぎ
- ・抹茶わらび餅
- ・大学芋と牛乳アイス



揚げたて
さくさくの天ぷらを
と一緒に!

セット天ふく+400円

うどんは
「ぶっかけ」または
「かけうどん」を
お選び
いただけます

+120円



ミニうどんセット+120円

釜めしと一緒に

最後は
だし茶漬けで。
かかや特製の
黄金出汁を注ぎ、
釜めし。
メは釜めし
茶漬けで。

茶漬けで。