



かかやの
お品書き

毎日お店で仕込む
黄金出汁のうどんと
天ぷらの組み合わせで
至福のひとつときを



うどん
天ぷら
天丼



お出汁うどん

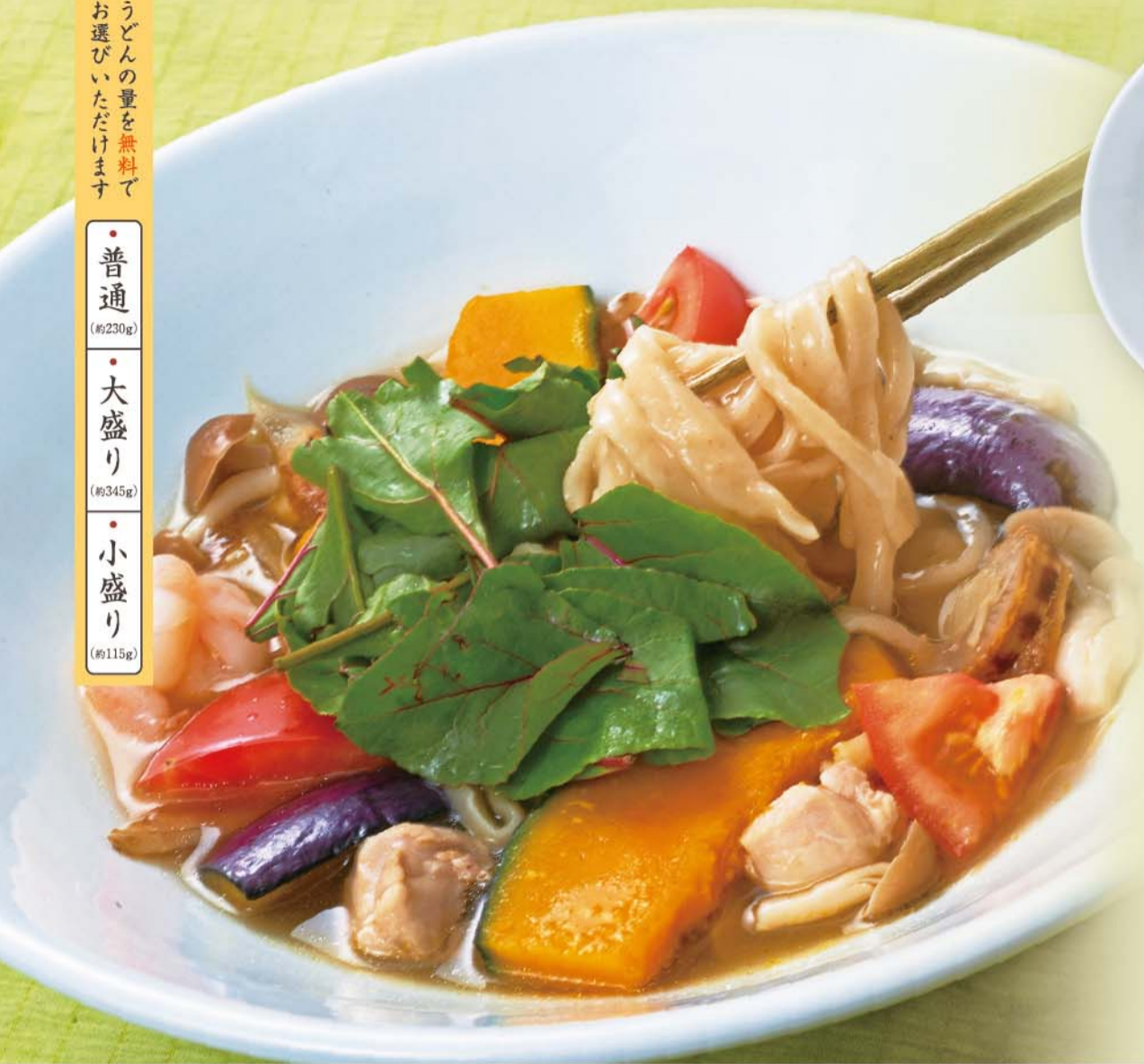
昆布といりこに、鰹節・宗田節・鯖節を合わせ、深みのある黄金出汁に鶏スープを加えて白醤油で味を調えた黄金だしです。



おすすめ 農園うどん

六種の野菜に鶏肉、海老、帆立を加えた具材の旨味たっぷりなかかや自慢のあんかけうどんです。

一、一八〇円



うどんの量を無料で
お選びいただけます

- ・普通 (約230g)
- ・大盛り (約345g)
- ・小盛り (約115g)

おすすめ かかやの天ぷらうどん

小麦粉に全粒粉を加え、香りよく香ばしいコシの強いオリジナルのうどんと厳選素材の天ぷらをご一緒にどうぞ。

一、二八〇円

- 天ぷら
- ・海老
 - ・鮭
 - ・鶏
 - ・れんこん
 - ・かぼちゃ
 - ・なす
 - ・オクラ



うどんをお選びいただけます

かけうどん

ぶっかけうどん

うどん

一緒にどうぞ

ミニ丼

各三〇〇円

しらすとろろ丼



サーモンとアボカド丼



海苔明太バター丼



バルミジャーノチーズ丼



うどんの量を無料で
お選びいただけます

・普通
(約230g)

・大盛り
(約345g)

・小盛り
(約115g)



おすすめ

梅豚うどん

豚肉ロースをさつと
しゃぶしゃぶにし、
紀州南高梅を添えた
さっぱりとしたうどんです。

九三〇円

明太子の 玉子とじうどん

明太子を溶き玉子でとじて、
どろりあんづけした
うどんです。

九八〇円



生麩の みぞれうどん

もちもちとした、
三種の彩り豊かな生麩に
大根おろしを加えた
うどんです。

一、〇五〇円

ばら天 肉うどん

お出汁と生姜で炊いた、
牛肉煮に香ばしい
サクサクばら天を
合わせました。

一、〇五〇円

大刺きつねと 柚子のうどん

肉厚で大きな油揚げを
お出汁で炊いて、ばら天と
一緒に合わせました。
柚子がアクセントです。

八〇〇円

おこまうどん

※小学生以下のお子様を
対象とさせていただきます。



四二〇円

自慢の天ぷらをご一緒に

セット 天ぷら

海老・かぼちゃ・
なす・オクラ

＋四〇〇円



天丼

＋三〇〇円

天ぷら単品

- ・海老天 三〇〇円
- ・鮭天 三〇〇円
- ・鶏天 二〇〇円
- ・れんこん天 一三〇円
- ・なす天 一三〇円
- ・かぼちゃ天 一三〇円
- ・オクラ天 一三〇円
- ・紅生姜天 五〇円
- ・海苔天 五〇円

セット甘味

- ・ひとくちいちごおはぎ
- ・抹茶わらび餅
- ・大学芋と牛乳アイス

＋各三〇〇円



セット ドリンク

下記より一つ
お好きなドリンクを
お選びください。

＋一八〇円

- ・コーヒー「アイス・ホット」
- ・紅茶「アイス・ホット」
- ・オレシジュース(100%)
- ・グレープフルーツジュース(100%)
- ・アップルジュース(100%)
- ・アイスウーロン茶

お出汁クリームうどん

お出汁うどんの出汁に、クリームとアンチョビを加えた、クリーミーでクセになるオリジナルうどんです。

サーモンとアボカドの
クリームうどん

サーモンとアボカドを合わせた人気のクリームうどん。

一、〇三〇円

海苔ボナーラ
クリームうどん

パルミジャーノ・レッジャーノチーズに、海苔と釜揚げしらすを合わせた、和風のカルボナーラ風うどんです。

一、二〇〇円

クリーム坦々うどん

山椒とラー油がきいた、担々肉味噌のクリームうどんです。

一、〇五〇円

明太子の
クリームうどん

クリーミーな味わいにピリッとした明太子の辛さが美味しいうどんです。

一、一〇〇円

うどんの量を無料で
お選びいただけます

- 普通 (約230g)
- 大盛り (約345g)
- 小盛り (約115g)

トッピング
パルミジャーノ
レッジャーノチーズ + 五〇円

明太子うどん

明太子とオリーブオイルに
お出汁をきかせた和え麺です。

海老とアボカドの
サラダ明太子うどん

海老×アボカド×明太子の最強の組み合わせをサラダ感覚で食べられるヘルシーなうどんです。

一、一八〇円

サーモンといくらの
炙り明太子うどん

生サーモン、いくら、炙り明太子、バラ海苔に卵黄を合わせた豪華な明太子うどんです。

一、二八〇円

発酵バターと
パルミジャーノチーズの
明太子うどん

発酵バターとパルミジャーノチーズを合わせたパスタ感覚のうどんです。

九八〇円

ミニ丼

各三〇〇円

しらすとらら丼



サーモンとアボカド丼



海苔明太バター丼



パルミジャーノチーズ丼



ぶっかけうどん

お出汁うどんの出汁にかえし(そばつゆ)を合わせたつゆでお召し上がりいただけます。

うどんは **温** **冷** をお選びいただけます。

坦々肉味噌
ぶっかけうどん

山椒とラー油がきいた、坦々肉味噌のぶっかけうどんです。

一、〇〇〇円

鶏天明太タルタル
ぶっかけうどん

やわらかい鶏むね肉を天ぷらにし、明太タルタルを合わせました。

九五〇円

梅豚ぶっかけうどん

豚肉ロースのしゃぶしゃぶと、モロヘイヤとオクラのねばねば野菜、梅を合わせたさっぱりしたうどんです。

九三〇円

肉もり

ぶっかけうどん

お出汁と生姜で炊いた、牛肉煮をたっぷりのせました。

一、〇五〇円

うどんの量を無料で
お選びいただけます

・普通

(約230g)

・大盛り

(約345g)

・小盛り

(約115g)

つけうどん

お出汁うどんの出汁にかえし(そばつゆ)を合わせた、温かいつゆにつけてお召し上がりいただけます。

濃厚胡麻ダレの
つけうどん

濃厚な胡麻ダレつけうどんです。
※冷たい胡麻ダレです。

八八〇円

野菜とろろ
つけうどん

モロヘイヤ、おくら、どろろ、わかめ、しめじが入った野菜のつけうどんです。

九四〇円

茄子と豚肉の
つけうどん

ジューシーな揚げなすと豚肉のつけうどんです。

九六〇円

大辛
鶏つけうどん

鶏肉の辛いつゆうどんです。

九八〇円



自慢の天ぷらを一緒に

セット
天ぷら

海老・かぼちゃ・
なす・オクラ

四〇〇円

天丼

三〇〇円



天ぷら単品

- 海老天 三〇〇円
- 鮭天 三〇〇円
- 鶏天 二〇〇円
- れんこん天 一三〇円
- なす天 一三〇円
- かぼちゃ天 一三〇円
- オクラ天 一三〇円
- 紅生姜天 五〇円
- 海苔天 五〇円

セット甘味

+各三〇〇円

- ・ひとくちいちごおはぎ
- ・抹茶わらび餅
- ・大学芋と牛乳アイス



セット
ドリンク

下記より一つ
お好きなドリンクを
お選びください。

一八〇円

- ・コーヒー「アイス・ホット」
- ・紅茶「アイス・ホット」
- ・オレンジジュース(100%)
- ・グレープフルーツジュース(100%)
- ・アップルジュース(100%)
- ・アイスウーロン茶



かかやの

天丼



揚げたて
かかや自慢の天丼



海老天丼

海老天 三本・れんこん天・
かぼちゃ天・なす天・オクラ天・
海苔天・ばら天

一、二八〇円



かかやの天丼

海老天・鮭天・れんこん天・
かぼちゃ天・なす天・オクラ天・
海苔天・ばら天・いくら

一、三五〇円



野菜天丼

れんこん天・かぼちゃ天・
なす天・オクラ天・紅生姜天・
海苔天・ばら天

九〇〇円



鶏天丼

鶏天 二枚・れんこん天・
かぼちゃ天・なす天・オクラ天・
海苔天・ばら天

九八〇円

一緒にどうぞ

セット

うどん

1100円



うどんは「かけうどん」
または「ぶっかけ」を
お選びいただけます

天婦羅



揚げたて
さくさくの天ぷらです

天ぷら盛り合わせ

- ・小(四種) 海老・かぼちや・なす・オクラ 四〇〇円
- ・大(七種) 海老・鮭・鶏・れんこん・かぼちや・なす・オクラ 一、〇八〇円

※写真は大きです。

天ぷら単品

うどんの
トッピングにどうぞ



紅生姜天
五〇円



鶏天
一三〇円



鮭天
三〇〇円



海老天
三〇〇円



海苔天
五〇円



なす天
一三〇円



かぼちや天
一三〇円



オクラ天
一三〇円



れんこん天
一三〇円

セット甘味

※各三〇〇円

- ・ひとくちいちごおはぎ
- ・抹茶わらび餅
- ・大学芋と牛乳アイス



セットドリンク

※各一八〇円

左記より一つお好きな
ドリンクをお選びください。

- ・コーヒー
- ・「アイス・ホット」
- ・紅茶
- ・「アイス・ホット」
- ・オレンジジュース (100%)
- ・グレープフルーツジュース (100%)
- ・アップルジュース (100%)
- ・アイス
- ・ウーロン茶

かかやの甘味

お好みでとろ〜り黒蜜をかけて
お召し上がりください。

抹茶あんみつ

五五〇円



いちごクリーム あんみつ

五五〇円



紫いもと大学芋の あんみつ

五五〇円



アイス単品

- ・濃い抹茶アイス
- ・北海道牛乳アイス

各三六〇円



ドリンクメニュー

ソフトドリンク



ブレンドコーヒー

二五〇円

アイスコーヒー

二五〇円

紅茶

二五〇円

アイスティ

二五〇円

オレンジジュース(100%)

二五〇円

グレープフルーツジュース(100%)

二五〇円

アップルジュース(100%)

二五〇円

ジンジャーエール

三二〇円

アイスウーロン茶

三〇〇円

アルコール

セットドリンク

十一八〇円

お食事を
お召し上がりの
方のみ

- ・コーヒー「アイスホット」
 - ・グレープフルーツジュース(100%)
 - ・紅茶「アイスホット」
 - ・アップルジュース(100%)
 - ・オレンジジュース(100%)
 - ・アイスウーロン茶
- よりお選びください。

アサヒスーパードライ(小瓶)

五三〇円

ウーロンハイ

五〇〇円

レモンサワー

五〇〇円

グレープフルーツサワー

五〇〇円

ハイボール

五〇〇円

ノンアルコールビール

五〇〇円

ドライゼロ

五〇〇円

※メニューの写真はイメージです。

季節・天候により内容が変わる場合がございます。

※アレルギー物質につきましては係員までお尋ねください。

※価格は全て税込み価格です。



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。



その一

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



最後は
だし茶漬けて。

かかや特製の
黄金出汁を注ぎ、
メは釜めし
茶漬けて。



鰻と玉子の釜めし

鰻の蒲焼と錦糸卵の
釜めしです。
一、五八〇円

鶏五目釜めし

鶏肉、たけのこ、松茸、海老、ごぼうの入った五目釜めしです。

一、一八〇円

帆立といくら

帆立とたつぷりいからの組み合わせです。

一、五七〇円

鮭といくら

鮭といくらの定番組み合わせです。

一、三三〇円

牛肉のビビン釜めし

牛肉、アボカド、筍などのビビンバ風釜めしです。

一、一五〇円

しらすといくら

しらす、いくら、どろみのさっぱりとした釜めしです。

一、二八〇円

海苔炙り明太チーズ釜めし

明太子とパルメジャーノチーズ、海苔の入った創作釜めしです。

一、〇八〇円

釜めしとご一緒に

ミニうどんセット

一、二〇〇円



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

セット天ぷら

四〇〇円



揚げたてさくさくの天ぷらをご一緒に!

セット甘味

各三〇〇円

- ・ひとくらしごおはぎ
- ・抹茶わらび餅
- ・大学芋と牛乳アイス

セットドリンク

一、一八〇円

- 左記より一つお好きなドリンクをお選びください。
- ・コーヒー「アイス・ホット」
- ・紅茶「アイス・ホット」
- ・オレンジジュース(100%)
- ・グレープフルーツジュース(100%)
- ・アップルジュース(100%)
- ・アイスウーロン茶

*価格は全て税込み価格です。