



## 串焼き

かちやかちや伝統の炉端スタイルで炭火焼きにした串焼き。備長炭を使用することで煙が少なく、雑味がつかない上品な味わいに仕上がっています。外は香ばしく中はジューシーでお酒との相性は◎。

# 米

にこだわる

新潟県、佐渡ヶ島の豊かな自然に育まれた「佐渡コシヒカリ」を使用しています。最適な気候と水、最善の農法で育ったお米は、艶やかで甘みがあり、香り豊かで嚼むほどに粘りのある最高の炊き上がりになります。



## 野菜

彩りにこだわったかちやかちやのサラダ。目で見て舌で味わってお楽しみください。



## 釜飯

特注の一人釜の蓋をあけると、白いゆげがほわっと揺らぎ立つ。海鮮、鶏肉、山菜、自慢のお米を美味しく食べて欲しい、その想いから4種類のお米飯をご用意しました。今日はどれを食べようか。



お米のおいしさを知って欲しい。日本人の一番の主食であるお米本来のおいしさをひとりでも多くのお客様に届けるために、私たちはお米に合う最高の料理、最高のおもてなしを目指します。

## 天婦羅

自慢の食材を高温の油でカラッと揚げた、衣はサクサク中はジューシーな天ぷら。お料理やお酒に合わせて自家製天つゆまたは天然塩でお召し上がりください。



## 寿司



かちやかちやならではの新鮮で活きのよい魚介を使用しています。大人から子どもまで家族でお楽しみください。



## 海の幸

職人が市場まで買い付けを行い、新鮮で活きのよい食材を仕入れています。目の前でさばく様子を見ることができ、かちやかちやでしか味わうことができない魚介料理の数々をご用意しています。

# 炉端

を楽しむ

煙しあがる備長炭の香り。パチパチと優しく燃える炎に炙られじっくりと焼き上げられた魚は、口に入れた瞬間炉端焼きならではの香ばしい風味が口いっぱいに広がります。



※お通し料金お一人様 300円 (税別)  
※当店は外税表記の為、お会計時に消費税相当分を頂戴いたします。

# 米 にこだわる

こめにこだわるかちやかちや

釜土ごはん  
こぼれ飯  
飯の友  
赤だし・あら汁  
スピード料理



特A

新潟県、佐渡ヶ島の豊かな自然に育まれた「佐渡コシヒカリ」を使用しています。佐渡ヶ島では年間を通して農業、化学肥料を減らした環境にやさしい環境保全型の農法に取り組んでいます。日本で初めての世界農業遺産にも登録され、最適な気候と水で育ったお米は、炊き上がりが艶やかで香り豊かな最高のごはんになります。除湿した空気を送風して時間をかけて徐々に乾燥を行うことにより、米の表面を極力壊さない自然乾燥に近い方法で乾燥させています。

ごはんがおいしいとしかあわせ！

ふんわりおこめの香りがたまら

## 釜土おひつごはん

新潟県産コシヒカリ使用



830円



## 釜土ごはん

新潟県産コシヒカリ使用



280円



いただきまる



## 塩むすび

130円



## 焼きおにぎり

150円



## お茶漬け

380円

(梅・明太子・鯛)



炙り明太子  
200円



大粒納豆  
130円



紀州梅  
120円



とろろ芋  
120円



イカの塩辛  
200円



大粒いくら  
380円



生卵  
100円

## 飯の共

ごはんがススム、おいしいお共が勢揃い

早スピード料理

お酒を頼んだら  
とりあえず  
ここから！



おしんこ盛り合わせ  
480円

※盛り合わせ食材は仕入れによって変わります。



きゅうり1本漬け  
380円



枝豆  
380円



たこわさび  
380円



たたききゅうり  
280円

こぼれいくらっていい響き



人気海鮮トップ2！マグロとこぼれいくら  
マグロといくらのこぼれ丼

680円

おいしいごはんを贅沢に食べたい。新鮮魚介の切り身に大粒いくらを大胆にこぼれるまで盛り付けました。

こぼれ飯

こぼれいくら

200g



5種の海鮮切り身とこぼれいくら  
彩り海鮮こぼれ丼

880円



女性に人気！新鮮サーモンとこぼれいくら  
サーモンといくらのこぼれ丼

780円



あら汁  
280円



赤出し  
150円



赤出し・漬け物セット  
180円

汁物  
白いごはんとの相性はバツグン。あら汁がおすすです。

家族でかちやかちやみんなでわいわい ♪



- ・えび 2貫
- ・たるいか 2貫
- ・まぐろ 2貫
- ・ぶり 2貫
- ・メサバ 2貫
- ・かんぼち 2貫
- ・たまご 2貫
- ・たい 2貫
- ・サーモン 2貫

お品書き

## 豪華絢爛！人気ネタ9種類 ファミリー寿司18貫

2,380円

家族で  
お得！



## 北海道ばれ寿司

シャリを覆い尽くす北の幸

1,280円

# 寿司

すしがたべれるかちやかちや

ゲタ盛り  
ファミリー寿司  
こぼれ寿司  
手巻きセット

江戸時代に「江戸前寿司」として握り寿司が発祥して以来日本の伝統料理として今でも多くの人から愛されてきた食べ物。かちやかちやではそんなお寿司から家族の団欒、家族の笑顔をつくりたいという想いで、かちやかちやならではの新鮮で活きのいいネタを使った品揃えをご用意しました。



新鮮でかネタ8貫盛り  
かちやかちや盛り

1,080円



シャリが隠れるでかネタ9貫  
生うに付でかねた9貫

1,280円



女性やお子様に大人気!  
サーモンづくし4貫

780円



シャリが隠れるでかネタ9貫  
本マグロ中とろ付でかねた9貫

1,380円



シャリ玉と海苔のセット  
手巻き寿司セット

380円

# 土鍋ごはん

はじめチヨロチヨロ中パツパ。土鍋の良さは熱伝導にあります。金属とは異なり、まず土鍋が加熱されてから、鍋全体から熱が伝わって中味をじっくりと加熱します。さらに保温性に優れており、余熱が米の芯まで通って、米の一粒一粒が「立った」状態でふっくらと炊きあがります。



# ほわっ

鯛のお頭そのまま土鍋でタイちやっつた。  
**鯛かぶと土鍋ごはん**

1,280円



2~3人前



土鍋でタイちやっつた...



## 【炊きあがり27分】

蓋を閉じて17分強火で炊き上げます。火が止まったらさらに10分間蒸らします。10分たったら蓋をとって完成。

## 【お召し上がり方】

① 蓋を開けて鯛の身をばぐします。



② 骨やアラを取り除きます。



③ ごはん混ぜ合わせて食べよう。



おいしい!

# 釜飯

海の幸  
山の幸  
250g

特注の一人釜の蓋をあけると、白いゆげがほわっと揺らぎ立つ。海鮮、鶏肉、山菜。自慢のお米を美味しく食べて欲しい、その想いから4種類の釜飯をご用意しました。今日はどれを食べようか。

## 鯛釜飯

鯛の切り身と佐渡コシヒカリ

## 特選海鮮釜飯

海鮮5種と佐渡コシヒカリ

## 鶏ごぼう釜飯

鶏肉と牛蒡と佐渡コシヒカリ

## 山菜とり釜飯

山菜と鶏肉と佐渡コシヒカリ

蓋がついてるとワクワクする釜めしには小さなしあわせがつまっているのかも

ドキドキ・・・

炊き上がり  
25分

かまめしがたべられるかちゅかちゅ

釜飯4種類



山 山菜とり釜飯  
780円



山 鶏ごぼう釜飯  
780円



海 特選海鮮釜飯  
1,280円



海 鯛釜飯  
980円

# 刺身

さしみがたべられるかちやかちや

刺盛り  
単品刺身



大赤海老2本付き！  
おまかせ刺身3種盛り

780円

脂身のバランスが絶妙  
本鮪中とろ刺身



990円

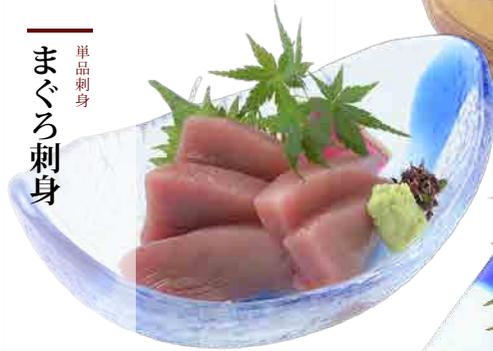


活きのよい大赤海老  
大赤海老刺身

580円

豪華絢爛！大赤海老2本付き！  
かちやかちや刺身5種盛り

1,280円



単品刺身  
まぐろ刺身

580円



好きなものだけ食べたい。 単品刺身各580円



まぐろ刺身



サーモン刺身



ぶり刺身



鯛刺身



たるいか刺身



かんばち刺身



メさば刺身



野菜チップスシーザーサラダ  
680円



厳選かちかちや海鮮サラダ  
780円

彩りにこだわる

彩り

サラダ

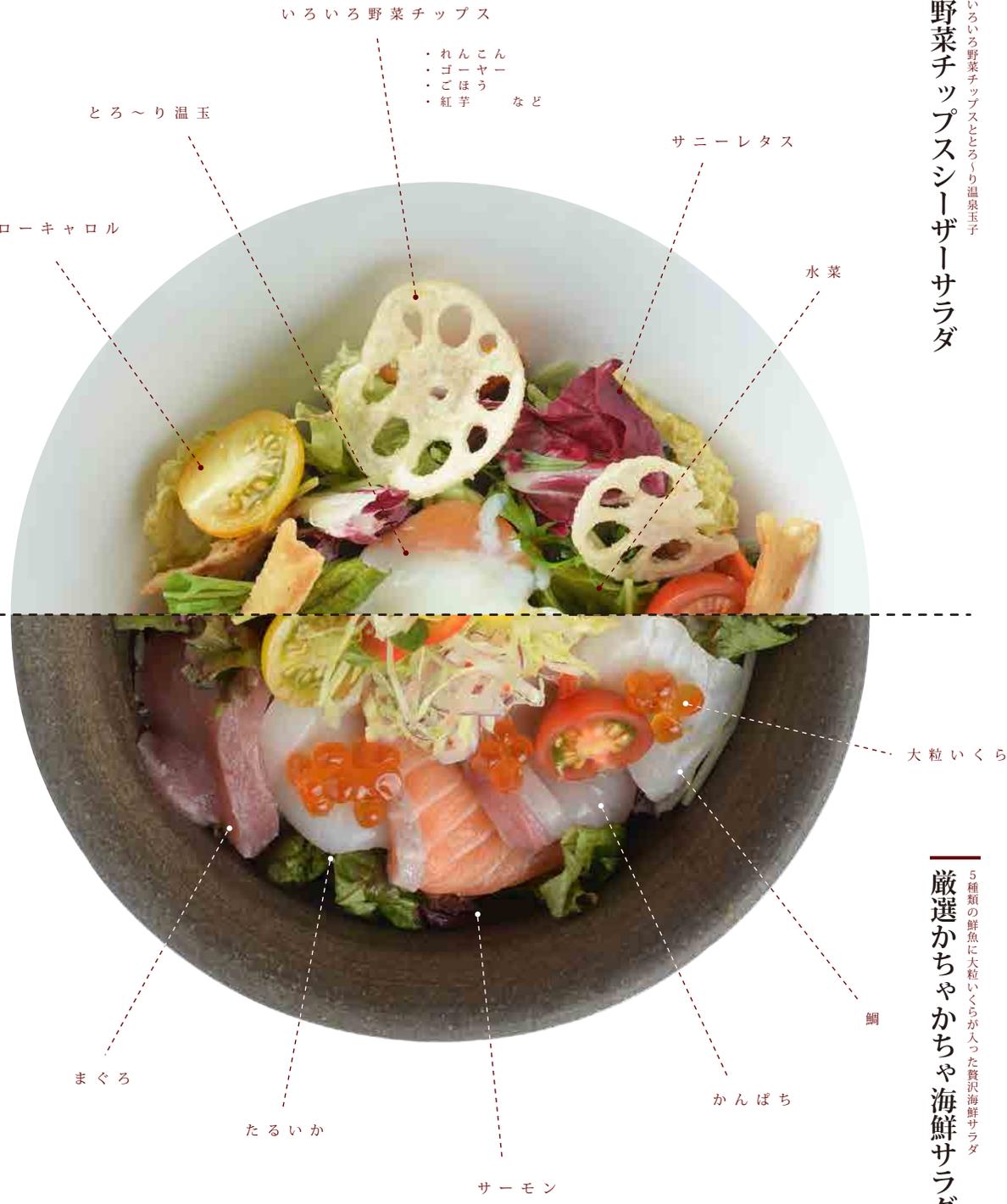
あなたはどっち？

野菜が食べたい派

↑ ↓

魚介も食べたい派

押しサラダを決めよう！



いろいろ野菜チップスととろ〜り温泉玉子  
野菜チップスシーザーサラダ

5種類の鮮魚に大粒いくらが入った贅沢海鮮サラダ  
厳選かちかちや海鮮サラダ

# 串焼き

串焼き  
炬の炙り



## 備長炭使用

かちやかちや伝統の炬端スタイルで炭火焼きにした串焼き。備長炭を使用することで煙が少なく、雑味がつかない上品な味わいに仕上がっています。外は香ばしく中はジューシーでお酒との相性は最高。他とは違うひと手間加えた個性的な串になっているのにも注目です。まずはかちや一押しシャキシャキサラダの乗った鶏串から味わってみてください。

### お品書き

鶏 鶏もも (たれ・塩)

炭火焼き鶏もも肉のサラダのつけ。たれの隠し味にバルサミコ酢を使用。

一六〇円

鶏 鶏せせり (たれ・塩)

炭火焼き鶏せせり肉のサラダのつけ。たれの隠し味にバルサミコ酢を使用。

一八〇円

鶏 砂ぎも

炭火焼き砂肝のサラダのつけ。コリツとした食感がくせになります。

一六〇円

鶏 鶏ささみ (わさび・梅しそ)

炭火焼き鶏ささみ肉をわさびソースと梅しそで。さっぱりしたささみにソースの刺激が絶妙。

一五〇円

鶏 鶏つくね (月見・チーズ)

炭火焼き鶏つくねをうすら月見とチーズ焼きで。お子様にも人気です。

二〇〇円

鶏 手羽先 (たれ・塩)

名古屋名物手羽先を炭火焼きで。たれの隠し味にバルサミコ酢を使用。

一六〇円

牛 牛タン串

霜降り上タンを炭火焼きで。ちよっぴり贅沢串。

二八〇円

豚 豚ねぎま

炭火焼豚バラ肉とねぎの黄金コンビ。何本でもいけます。

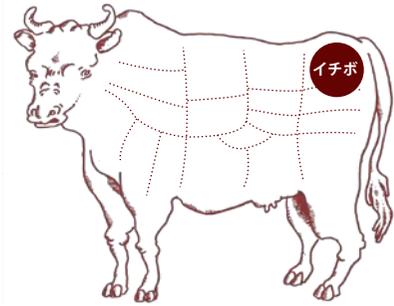
一六〇円



# 炙り

牛イチボの炭火焼

サシ(霜降り)がきめ細かい



イチボとは？  
牛のランプと呼ばれる部位の先端の柔らかい部位のことを指し、脂肪の少ない綺麗な赤身肉でさっぱりとした上品な味わいです。

## 厳選赤身肉 牛イチボの炭火焼き

牛一級部位厳選赤身肉を炭火焼で

880円

炭火焼牛イチボ肉



# 炙

## 菜 ねぎ・えりんぎ・しいたけ

炭火焼野菜3種類。炙り醤油の風味がきいています。

各二二〇円



炭火焼きで甘みが強まってジューシーに

## 菜 アスパラベーコン

炭火焼アスパラガスをベーコンで巻いて串打ちしました。

…………… 一六〇円

## 串野菜



# 燗端

備長炭使用炙り焼き



ほ

い

ろ

は

に

い

肉厚ほっけ炭火焼き  
(ハーフ) 480円

ろ

ぶりカマ塩焼き  
580円

は

かんばちカマ塩焼き  
580円

に

サーモンカマ塩焼き  
580円

ほ

鯛かぶと塩焼き  
580円

燗 しあがる備長炭の香り。パチパチと優しく燃える炎に炙られじつくりと焼き上げられた魚は、口に入れた瞬間燗端焼きならではの香ばしい風味が口いっぱい広がります。



# こだわりの食材

煮付け  
揚げ物  
だし巻き  
天婦羅



かちやかちやの  
おもてなし

調理時にひと手間加えたかちやかちやのこだわりメニュー。おなじみのメニューも普段とはちよつと違う味わいに。かちやかちやのおもてなしの心から生まれたひと手間料理を食べてみてください。

煮

## 漁師の煮付け

※魚の種類はスタッフまでお尋ね下さい



仕入れによってその目に入った状態の良い魚を甘辛く漁師風に煮付けにします。部位にこだわらずその魚本来の旨みを引き立てる切り出し方で提供します。

380円

揚

## ジューシー鶏唐揚げ



秘伝のたれに漬け込んでから高音の油でカリッと揚げた、外はサクサク中はジューシーなからあげ。さっぱりサラダを乗せて。

580円

揚

## イカのゲソ唐揚げ



みんな大好きゲソのからあげ。やさしい塩味にコリッとした食感がポイント。さっとレモン汁をかけてお召し上がりください。

380円

焼

## ふわふわだし巻き玉子



一宮の地卵を使用し、職人がひとつひとつ丁寧に巻いたふわふわ食感のだし巻き玉子。大根おろしと絡めてお召し上がりください。

480円

揚

## ポテトフライ

厳選塩にて



博多の焼き塩を使用したポテトフライ。優しい味で口当たりも軽く、お子様も食べやすいファミリー向けの1品です。ちょっとしたおつまみにも。

480円

揚

## 海老マヨネーズ



蜂蜜とからしの入った自家製マヨソースを、海老天にからめて和風の海老マヨに仕上げました。お子様から大人まで誰もが美味しく食べられます。

530円



揚 かぼちゃの天婦羅

季節によって恵比寿かぼちゃや宿儺かぼちゃなど、旬のかぼちゃを使って天ぷらにします。しっとり甘みのある味わいです。

380円



揚 海老の天婦羅 (3尾)

王道の海老の天ぷらです。サクサクの衣にぷりっとした海老の食感をご堪能ください。

480円



揚 魚介たっぷり天婦羅盛り合わせ

その日入った活きの良い魚介の切り身をカラッと揚げて天ぷらにします。お料理、お酒に合わせて自家製の天つゆまたは天然塩でお召し上がりください。

880円

魚



揚 茄子の天婦羅

季節によって赤那須や大長那須など、旬の那須を使って天ぷらにします。一口かじるとジュワッと水分が染み込みみできます。

380円



揚 さつまいもの天婦羅

女性に人気のメニュー。ほっくりとしたさつまいもの甘みが口の中に広がります。

380円



揚 野菜たっぷり天婦羅盛り合わせ

季節によって旬の野菜を数種類厳選して天ぷらにします。お料理、お酒に合わせて自家製の天つゆまたは天然塩でお召し上がりください。

680円

菜

# デザート

艶 やかで見えた目にもこだわった、4種類のかちやかちやの和風デザート。ひと手間かけて作られたこだわりの品々は、一口食べれば至福の一時に。



食後のお口なおしに  
バニラアイス

自家製スイートポテトを外はバリバリ中はしっとり  
スイートポテトの黄金焼き



濃厚な甘みの自家製プリン  
なめらか濃厚プリン



豆腐を使った抹茶味にカタラーナ風ヘルシーデザート  
抹茶とお豆腐のカタラーナ



抹茶とお豆腐のカタラーナ  
480円



なめらか濃厚プリン  
380円



スイートポテトの黄金焼き～バニラ添え～  
580円



バニラアイス  
180円

# ドリンクメニュー

語りあい、笑いあう。

みんなで乾杯しよう。家族や仲間や恋人と、お酒飲んで語りあい笑いあう。腹を割って、腹を抱えて今日の時間をわかちあおう。今日だけは自由に、今日だけはとことん飲んでいってください。お腹も幸せも満腹にして帰っていただきたい。かちやかちやからのお願いです。

## 日本酒

※別紙にてご覧下さい。



## ビール

今日一日頑張ったご褒美に  
生ビール (中ジョッキ)

450円



ぐびーっと飲みたい時はこっち  
生ビール (大ジョッキ)

650円



グッとくる、コク・飲みごたえ  
ラガー (瓶ビール)

480円



安心して、おいしいね  
キリンフリー (ノンアルコール)

380円



## お酒

かちやかちやの美味しい酒

ビール

運転するひとはこっち！

# お酒

焼酎  
梅酒  
ウイスキー

## 焼酎

水割り・ロック

芋

トロリとしたあまみ、キリツとした後切れ

### 黒霧島

420円  
ボトル  
2,300円



芋

気品高い香り。口当たりがよく飲みやすい

### 赤兎馬

550円



芋

フルーティな香りと柔らかな甘み

### 紫の赤兎馬

550円



## 梅酒

ロック・ソーダ割

梅のうまみが凝縮された濃厚な梅酒

### 濃厚梅酒

420円

梅酒の酸味と柚子の酸味

### ゆず梅酒

450円

優雅な香りと、スッキリとした味わい

### ジャスミン梅酒

450円

麦

やわらかくまろやかな味わい

### 白水

420円  
ボトル  
2,300円



麦

がっつんとインパクトのある味わい

### どぎゃん

450円



ボトルと一緒に

### 水割り・ロックセット

100円

## ウイスキー

水割り・ロック

まろやかで上質な味わい

### ホワイトホース

380円

繊細で複雑、深みのある味わい

### 山崎

580円

## ハイボール

ハイボール

キリッと冷えた喉にグツとくる味わい

380円



各 380円

- 黒ハイボール (コーラ)
- 金ハイボール (ジンジャーエール)
- 銀ハイボール (トニックウォーター)
- 白ハイボール (カルピス)

## お茶ハイ

- ウーロンハイ 380円
- 黒ウーロンハイ 450円
- ジャスミンハイ 380円
- 緑茶ハイ 380円

## お酒

かちやかちやの美味しい酒

ハイボール  
お茶ハイ  
カクテル  
ワイン

## カクテル

- カシスオレンジ 各 420円
- カシスウーロン 各 420円
- カシスソーダ

- ファジーネーブル 各 420円
- ピーチウーロン
- ピーチソーダ

- ジントニック 420円
- シャンディガフ 550円

## ワイン

- グラスワイン 赤 380円
- グラスワイン 白 380円
- ボルサオ・クラシコ 赤 ボトル 2,480円
- ボルサオ・クラシコ 白 ボトル 2,480円

# お酒・ノンアルコール

生搾りサワー  
シャーベットサワー  
サワー  
ソフトドリンク

## サワー

※サワーはノンアルコールに変更可能です。

フルーツ果汁をそのまま搾ったサワー  
生搾りサワー

・レモン  
・グレープフルーツ



各 480円

レモンサワー

カルピスサワー

柚子サワー

巨峰サワー

ライムサワー

各 380円

## ソフトドリンク

コーラ

カルピス

ジンジャエール

りんごジュース

オレンジジュース

250円

250円

250円

250円

250円

柚子シャーベットサワー

580円



巨峰シャーベットサワー

580円



キウイシャーベットサワー

580円



ウーロン茶

250円

黒ウーロン茶

300円

ジャスミン茶

250円

緑茶

250円