



火の食堂

**RESTAURANT / CAFE /
BAKERY / INFORMATION**

FOOD HUNTER PARK 

WAKAYAMA SHIKINOSATO



かしぎしよ

炊所

ごはんの味は、炭で決まる。

11:00 - 14:00



かしぎしよ

炊所でお出しするごはんは昔ながらのおくどさんで炊き上げたもの。

出汁は、和歌山の老舗乾物屋うおくに商店が厳選したいりこに、

栄養がたっぷり詰まった野菜の皮やヘタでとった出汁を合わせています。

醤油は江戸時代から続く製法を大切に守り続ける木桶仕込みの湯浅の角長と、

国産・天然の素材にこだわった那智勝浦の藤野醤油を

メニューに応じて使い分け、味わい豊かに仕上げています。

また梅干しやうめ酢、味噌など、和歌山ならではの発酵文化と智慧が

つまった定食をご堪能ください。

定食

定食のごはんは2回までおかわりしていただけます。

四季の恵み定食

1,800円(税込1980円)

季節ごとに変化するメイン、那智勝浦産まぐろや加太の寒天など海の恵みを生かした一品。そして醤油、味噌、うめ酢など、発酵食品をテーマにした小鉢を含めた全12皿。ひと皿ごとに和歌山の知恵、伝統の味と旬を楽しんでください。



ちくりしっとりからあげ定食

1,000円(税込1,100円)

フードスタイリスト飯島奈美さん監修の「紀州の、うめ酢」で漬け込んだ鶏肉を揚げました。じゅわっとにじみ出る肉汁と、さっくりした衣のコントラストは、お子様から大人まで食べやすい美味しさです。



灰干しさば定食

1,000円(税込1,100円)

最高品質の紀州備長炭で干し、旨味をギュッと閉じ込めた紀州高下水産の灰干しさばをていねいに焼き上げました。山椒と柚皮が入った FROM FARM のNOMADIC SALTとともにどうぞ。



角長醤油を染しを生姜焼き定食

1,100円(税込1,210円)

じっくり熟成させた角長の手づくり醤油とおろしたて生姜のタレに、うめ酢に漬けて柔らかくなった豚肉をさっとくぐらせた生姜焼き。ピリッとした生姜の風味をご堪能ください。



まだ定食あります →

金山寺味噌と楽しむ豚月夜定食 1,200円(税込1,320円)

うめ酢に漬けたしっとり柔らかな豚肉のおいしさと、春夏秋冬それぞれの野菜の甘さを感じる優しい味の酢豚です。
手づくりの金山寺味噌をつけてお楽しみください。



爽やか酸味のホーワッツ定食 1,100円(税込1,210円)

トマトのフレッシュな酸味と練り梅のフルーティな酸味を合わせた自家製ソースを、柔らかな豚肉とからめました。
甘味と酸味の妙を味わってください。



お子様メニュー

かまどご飯を楽しむお子様セット 380円(税込418円)

お子様には、栄養たっぷりのご飯を食べてもらいたい。
そんな思いから、和歌山の海で獲れたカルシウムたっぷりのしらす、のり、ごはん、豚汁、お漬物をセットにしました。



● お出しを感じるカレー 600円(税込660円)

豚汁をベースにして和風の優しい味に仕上げました。
ゴロゴロとした食べ応えのあるお野菜と、ミートボールが入っています。



● ふんわりしらすの丼ぶり 650円(税込715円)

山利のこだわりしらすに天かすをトッピングしました。
天かすのサクサクした食感と、しらすの組み合わせは、
つつい大人も味見したくなる味です。



● 加太わかめのうどん 500円(税込550円)

つつると食べやすい人気のうどん。
野菜の皮やいりこでとった自家製かえしに、磯の香り漂う加太の天日干しわかめをトッピングしました。うどんの量は大人1人前の2/3です。



● のメニューは伊藤農園のみかんジュースがつきます。

＊

しらす丼

950円 (税込1,045円)

加太沖で獲れたしらすを加工し、天然塩を使った保存料無添加の山利の釜揚げしらすを堪能する丼。
天かすやうめ酢と一緒に、ひと味違うしらす丼をお楽しみください。



＊

まぐろ丼

1,300円 (税込1,430円)

生まぐろ水揚げ日本一、那智勝浦産のまぐろを刻み茗荷味噌のカルパッチョと胡麻やわさびを使った自家製タレに漬けました。醤油づけ卵と一緒にふたつの味をお楽しみください。



＊

たまごかけごはん

350円 (税込385円)

杉原養鶏場の新鮮な地卵をこだわりの醤油と絡め、かまど炊きごはんにかけてお召し上がりください。
シンプルだからこそ素材の味わいがきらりと光る一品です。



スーパカレー

1,100円 (税込1,210円)

こだわりの野菜出汁にスパイスを効かせたスープカレー。ごろっとした存在感ある季節の野菜と、豚肉の旨味が合わさった身体も喜ぶスパイシーなうまさをご堪能ください。



＊ のメニューは豚汁200円 (税込220円) をおつけできます。

巾着肉うどん

900円(税込990円)

醤油と生姜で味つけた牛肉と牛蒡のしぐれをきつね巾着に忍ばせました。まずはそのままのお味を確かめていただき、そのあと巾着をあけてお味の変化を楽しんでください。



かきあげうどん

820円(税込902円)

細く切ったお野菜をたっぷり使い、さっくりとしたかきあげにしてうどんに乗せました。
出汁とかきあげのハーモニーをお楽しみください。



とり天ぶっかけ

900円(税込990円)

うめ酢に漬けた鶏の胸肉を天ぷらにしました。
ジューシーなとり天を自家製かえしのぶっかけとともにどうぞ。



単品メニュー

からあげ3個入り 280円(税込308円)

かまとりごまん 250円(税込275円)

豚汁 250円(税込275円)

生たまご 100円(税込110円)

あぶりしよ くべしよ
焙所・焼所

香ばしさは、炎の魔法。

9:00 - 17:00

あぶりしよ

焙所でお出しするのは半熱風式焙煎機を使った自家焙煎の自慢のコーヒー。

移ろいゆく季節のなかで最もおいしい瞬間を閉じ込めた和歌山のフルーツを贅沢に使ったスイーツやドリンク。

また、焼所ではレンガの薪窯に薪をくべて焼きあげた本格ハード系のパンとふんわりした食パン。

パンは国産小麦粉と天然酵母を使用し、風味豊かな味わいです。

それぞれの味わいを生かしたパンメニューもたくさんご用意しています。



TOAST



まぐろオイルブ汁トースト
600円 (税込660円)

那智勝浦産のまぐろをオリーブオイルと白ワインを使い、低温でじっくり火入れした自家製ツナのトーストです。



ピザトースト
450円 (税込495円)

隠し味にうめ酢を入れた自家製トマトソースを伊太祁曽カンパーニュに乗せた風味豊かなピザトーストです。



*夏期限定

しらすとトマトのトースト
500円 (税込550円)

じっくりつくった自家製ドライトマトと、しらすのちょっと意外なハーモニーがおいしいです。



*夏期以外の季節限定

しらすとのりのトースト
500円 (税込550円)

しらすとのりとチーズの絶妙な組み合わせをお楽しみください。



バタートースト
280円 (税込308円)

シンプルな味にこそ、こだわりがあらわれます。もっちり食パンをカルピスバターでどうぞ。



蜂蜜バタートースト
350円 (税込385円)

もっちり食パンとカルピスバターにくらりミツバチ研究室のこだわり蜂蜜をかけて。

SANDWICH



take out OK

地卵サンド"
380円(税込418円)

隠し味に梅酢を使った
自家製卵サラダと大葉をサンドしました。



take out OK

*夏季限定

ほぐし鶏のバジルサンド"
450円(税込495円)

低温で火を入れた自家製のサラダチキン
自家製バジルソースで和えました。



take out OK

*夏季以外の季節限定

ほぐし鶏のコールスローサンド"
450円(税込495円)

低温で火を入れた自家製のサラダチキン
野菜とコールスローサラダにしてはさみました。

モーニングセット 9:00-11:00

かまやき食パントーストセット 500円(税込)

地卵サンドセット 750円(税込)

- ・+50円でサラダをおつけします。
- ・ドリンクはコーヒー(HOT, ICE)か、みかんジュースからお選びください。

SWEETS

※季節ごとにフルーツや使用する素材・クリームが変わります。



take out OK

季節のロールケーキ
450円(税込495円)

ふんわりしたスポンジで
旬の素材をくるみました。



take out OK

季節のタルト
500円(税込550円)

全粒粉を使いざっくり焼き上げた
タルト生地、四季折々の
素材を合わせて楽しむタルトです。



ショートケーキ仕立ての
タルトスコーン
450円(税込495円)

スコーンのような食感の
さっくり生地を、ショートケーキ
仕立てでお楽しみください。

take out OK

このマークが付いている商品はテイクアウトをすることができます。その場合は税率が8%となります。



take out OK

地卵と牧場牛乳を
つかった フォリン
420円 (税込462円)

杉原養鶏場の地卵と黒沢牧場の牛乳を
使ったしっかりした昔ながらのプリン。



フォリンアラモード
680円 (税込748円)

自家製プリンと黒沢牧場のソフト
クリームを贅沢に盛り合わせました。



コーヒーゼリー
350円 (税込385円)

自家製のコーヒーと加太の天草でつくった
体に優しいコーヒーゼリーです。



フレンチトースト
650円 (税込715円)

かま焼きのパンを卵液に浸して焼き上げた
フレンチトーストを
フルーツとメープルシロップでどうぞ。



take out OK

あげあんぱん
220円 (税込242円)

もっちりパン生地に
あんこをぎゅーっとつけて揚げました。



take out OK

あんバター
230円 (税込253円)

丸いもちりパンにあんことカルピス
バターをはさんだ和洋折衷のサンドです。



take out OK

ドーナツ フォレーン 220円 (税込242円)
さつまいも 230円 (税込253円)
チョコレート 250円 (税込275円)

パン生地で作ったもちり食感が特徴のドーナツ。
3種類の味からお選びください。



ドーナツ アイスのせ
500円 (税込550円)

もちり食感のドーナツに黒沢牧場の
ソフトクリームを乗せました。

take out OK

このマークが付いている商品はテイクアウトをすることができます。その場合は税率が8%となります。

DRINK

take out OK

COFFEE

珈琲 (HOT・ICE)

450円 (税込495円)

カフェオレ (HOT・ICE)

500円 (税込550円)

「日常の中にある野生」をテーマに、ガテマラの旨味のコクにコロンビアの透明感あるコクをプラスしたオリジナルブレンド。



コーヒーフロート
600円 (税込660円)



カフェオレフロート
600円 (税込660円)



贅沢コーヒーゼリー
フロート 680円 (税込748円)

take out OK

TEA

紅茶 (HOT・ICE) 450円 (税込495円)

スリランカから直輸入の MITSU TEA の紅茶。人工の香料一切不使用のナチュラルな茶葉の香りをお楽しみください。

take out OK

JUICE



グリーンアップル
550円 (税込605円)



梅シロップジュース
(ICE・HOT)
450円 (税込495円)



うめヨーグ
450円 (税込495円)



レイトマトジュース
400円 (税込440円)



伊藤農園のみかんジュース
400円 (税込440円)



伊藤農園のはっさくジュース
400円 (税込440円)



フルーツがはいった
ポンチドリンク
600円 (税込660円)



季節のフルーツ
シロップノース
500円 (税込550円)



秋冬の寒天ドリンク
550円 (税込605円)



ホットモネード
450円 (税込495円)



ぷるぷるレモンカッジェ
450円 (税込495円)



伊藤農園の
ホットみかん
450円 (税込495円)



色川ジンジャーチャイ
550円 (税込605円)

ALCOHOL

平和酒造のクラフトビール 650円 (税込715円)



営業時間

かしぎしよ
炊所

11:00 - 14:00

あぶりしよ くべしよ
焙所・焼所

9:00 - 17:00

