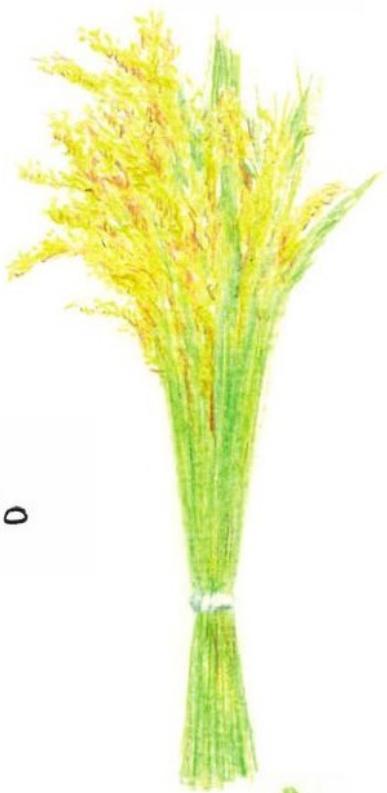


かしぎしょ

トトロ戸町



ごはんの味は、ここで決まる。



11:00 — 14:00

かしぎしょ

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、

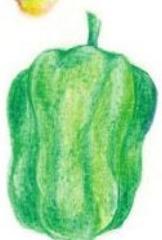
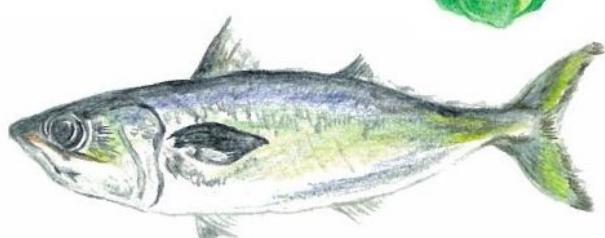
栄養がたっぷり詰まった野菜の皮やヘタでとった出汁を合わせています。

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恵が  
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

1,900円(税込2,090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。



## ちくりしつりからあげ定食

1,100円(税込1,210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。



## チキン南蛮定食

1,300円(税込1,430円)

さくっとジューシーな梅酢からあげを甘辛タレにくぐらせて、梅酢とレモン、柴漬けと青じそが入った爽やかなタルタルソースをたっぷり乗せました。



## 灰干しさば定食

1,100円(税込1,210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。



## 角長醤油を塗した生姜焼き定食

1,200円(税込1,320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つ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酉年定食 1,300円(税込1,430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。



# 爽やか西京味のホーフチャップ定食 1,200円(税込1,320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かけ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。



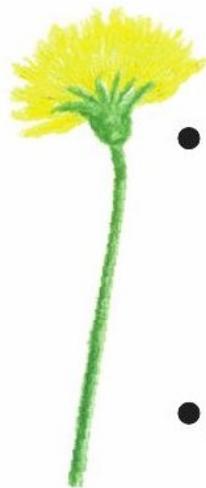
## お子様 メニュー



### かまどご飯を楽しむお子様セット 450円(税込495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。



### ● お出汁を感じるカレー 650円(税込715円)

豚汁をベースにして和風の優しい味に仕上げました。ゴロゴロっ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 700円(税込770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、ついつい大人も味見したくなる味です。



### ● 加太わかめのうどん 550円(税込605円)



つる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

1,000円 (税込 1,100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

1,400円 (税込 1,540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バ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

400円 (税込 440円)

杉原養鶏場の新鮮な地卵をこだわりの醤油と絡め、かまと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。



## スープカレー

1,200円 (税込 1,320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。

## チャーシューうどん

950円(税込1,045円)

醤油と生姜で味つけし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、その後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

900円(税込990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3切入

950円(税込1,045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。



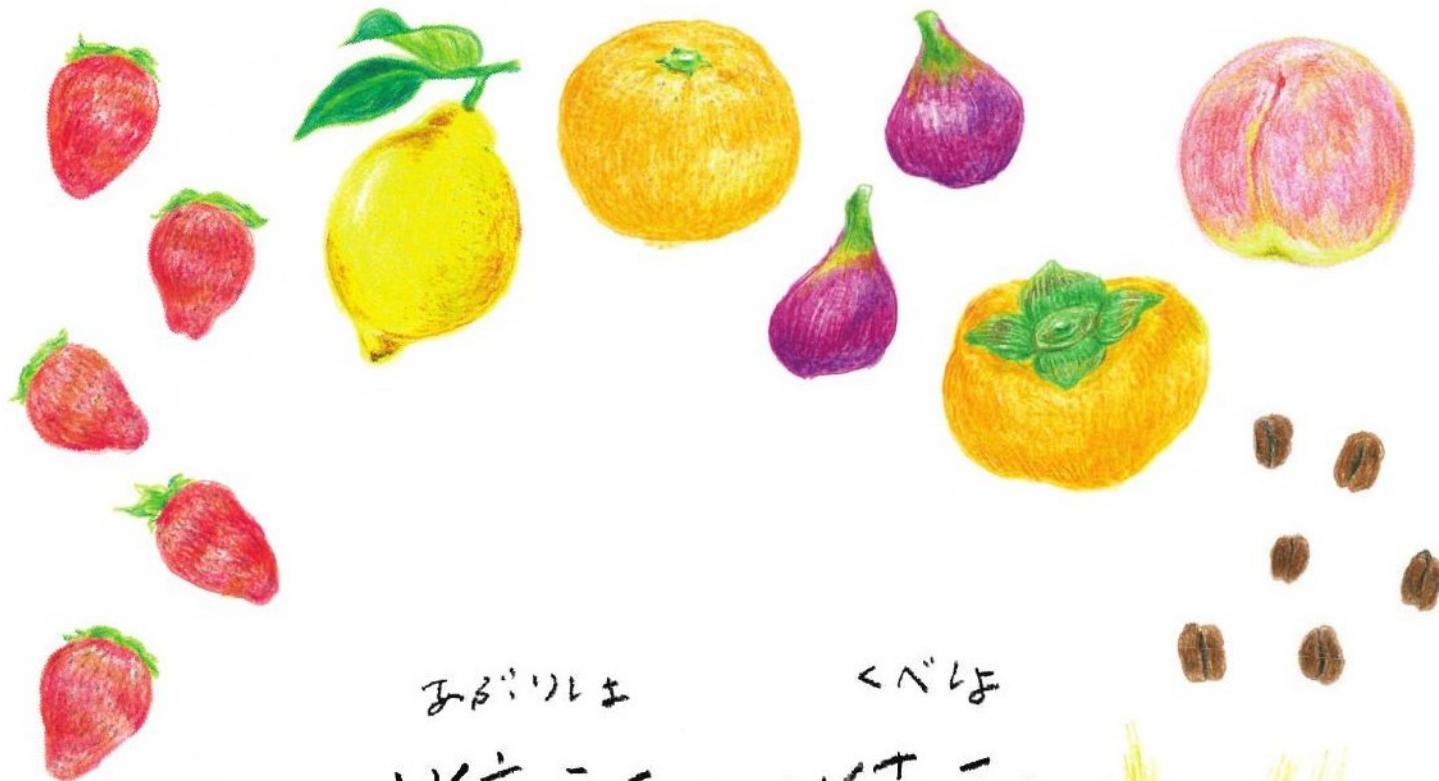
## 単品メニュー

からあげ3個入り 350円(税込385円)  
定食とセットで+300円(税込330円)

かほとこさん 300円(税込330円)

豚汁 300円(税込330円)

生天まご 100円(税込110円)



あぶりしょ くべしょ  
焼戸所・焼戸所

香ばしさは、炎の魔法。

平日 10:00 — 17:00

土 日 祝 9:00 — 17:00

あぶりしょ  
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



まぐろオイルブイナトースト  
650円(税込715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  
500円(税込550円)

隠し味にうめ酢を入れた自家製トマトソースを  
伊太祁曾カンバ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  
550円(税込605円)

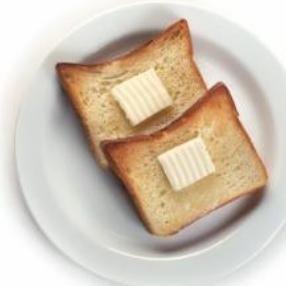
じっくりつくった自家製ドライトマトと、  
しらすのちょっと意外なハーモニーがおいしいです。



\*夏期以外の季節限定

しらすとのりのトースト  
550円(税込605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  
300円(税込330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ビスバターでどうぞ。



蜂蜜バタートースト  
400円(税込440円)

もっちり食パンとカルビスバターにくらり  
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<sup>11</sup>  
700円(税込440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

まぐろ蒸しのバジルサンド<sup>11</sup>  
500円(税込550円)

低温で火を入れた自家製のサラダチキンを  
自家製バジルソースで和えました。

モーニングセット OPEN - 11:00

かまやき食パントーストセット 500円(税込550円)

地卵サンドセット

728円(税込800円)

- ・+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  
500円(税込550円)

ふんわりしたスponジで  
旬の素材をくるみました。



take out OK

季節のタルト  
528円(税込580円)

全粒粉を使いざっくり焼き上げた  
タルト生地に、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  
500円(税込550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することができます。その場合は税率が8%となります。



地卵と牛乳を  
つかって 70円  
450円(税込495円)

杉原養鶏場の地卵と黒沢牧場の牛乳を使っただっかりした昔ながらのプリン。



70円アラモード  
700円(税込770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。



平日限定

フレンチトースト  
700円(税込770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

あけあんぱん  
250円(税込275円)

もっちりのパン生地に  
あんこをぎっしりつめて揚げました。



take out OK

あんバター  
250円(税込275円)

丸いもっちりパンにあんことカルビ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 フレーン 240円(税込264円)  
さとうきび 250円(税込275円)  
ショコラモンブラン 270円(税込297円)

パン生地でつくったもっ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  
550円(税込605円)

もっ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

エスプレッソ (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。



エスプレッソ

650円 (税込715円)



カフェオレ

650円 (税込715円)



贅沢コーヒーゼリー

700円 (税込770円)

take out OK

## TEA

エリ茶

(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



グリーンツ-ア

600円 (税込660円)



梅シロップ果汁

(ICE・HOT)

500円 (税込550円)



うめソーパ

500円 (税込550円)



レッドトマトジュース

450円 (税込495円)



伊藤農園のみかんジュース  
450円 (税込495円)



オオタの寒天ドリンク  
600円 (税込660円)

伊藤農園のみやくみやくジュース  
450円 (税込495円)

450円 (税込495円)



フルーツかき氷  
アソシテドリンク  
650円 (税込715円)

季節のフルーツ  
シロップドリンク  
550円 (税込605円)



ごろごろレモンスカッシュ  
500円 (税込550円)

伊藤農園の  
オットマン  
450円 (税込495円)



ホットレモネード  
500円 (税込550円)



ごろごろレモンスカッシュ  
500円 (税込550円)



## ALCOHOL

平糸口酒造のクラフトビール 650円 (税込715円)