



かしじよ

# 炊所



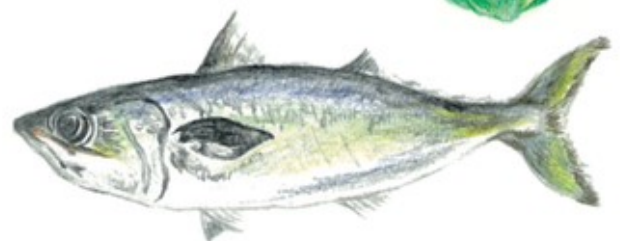
ごはんの味は、炭で決まる。

11:00 - 14:00

土日祝 11:00 - 15:00

かしじよ

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

2,000円(税込2,200円)

季節ごとに变化するメイン、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

1,200円(税込1,320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。



## チキニ南蛮定食

1,400円(税込1,540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と乗せました。



## 灰干しお刺定食

1,300円(税込1,430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。山椒と柚子が入った FROM FARM の NOMADIC SALT とともにどうぞ。



## 角長醤油を染した生姜焼き定食

1,300円(税込1,430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豚月夜定食 1,400円(税込1,540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。



## お子様メニュー

### かまどご飯を楽しむお子様セット 500円(税込550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 700円(税込770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 750円(税込825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 600円(税込660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人前の半分です。



● のメニューは伊藤農園のみかんジュースが付きます。

### \* しらす丼

1,100円 (税込1,210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

1,500円 (税込1,650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

500円 (税込550円)

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。



### \* スープカレー

1,300円 (税込1,430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

1,000円(税込1,100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

950円(税込1,045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

1,000円(税込1,100円)

うめ酢に漬けた鶏の胸肉を天ぶらにしました。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。



## 单品X二〜

からあげ3個入り 380円(税込418円)  
定食とセットア+330円(税込363円)

かまどごはん 330円(税込363円)

豚汁 330円(税込363円)

生たまご 100円(税込110円)



あぶりしよ                      くべしよ  
 焙煎所・焼所

香ばしさは、炎の魔法。

平日 10:00 - 17:00

土日祝 9:00 - 17:00

あぶりしよ

焙所でお出しするのは半熟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、くべしよ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

ドリンクとセットで100円3/き  
となります。



まぐろオイルブーケトースト  
700円 (税込770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  
550円 (税込605円)

隠し味にうめ酢を入れた自家製トマトソースを  
伊太郎曾カンパニー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  
580円 (税込638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  
600円 (税込660円)

しらすとのと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  
350円 (税込385円)

シンプルな味にこそ、こだわりがあらわれます。  
も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  
450円 (税込495円)

も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

ドリンクとセットで100円3/き  
となります。



take out OK

「地卵サンド」  
450円 (税込495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

「ほくし菜鳥めバジルサンド」  
530円 (税込583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。

## 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 530円 (税込583円)  
地卵サンドセット 830円 (税込913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

ドリンクとセットで100円3/き  
となります。

※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。  
ショーケースをご覧ください。

take out OK

「季節のロールケーキ」  
550円 (税込605円)

ふんわりしたスポンジで  
旬の素材をくرمみました。

take out OK

「季節のタルト」  
550円 (税込605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をすることができます。その場合は税率が8%となります。



ドリンクとセットで100円3/き  
となります。



地卵と牧場牛乳を  
つけた、70リン  
500円(税込550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。



70リンアラモード  
750円(税込825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  
380円(税込418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  
730円(税込803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  
280円(税込308円)

もっちりパン生地に  
あんこをぎゅっしりつめて揚げました。



☆

take out OK

あんバター  
280円(税込308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 70リン250円(税込275円)  
5リン260円(税込286円)  
2リン280円(税込308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  
580円(税込638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。

☆ こちらの商品はお割引対象外となります。

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

カフェXニユーとセットで  
100円3/きとになります。

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。

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。



コーヒーフロート  
680円 (税込748円)



カフェオレフロート  
680円 (税込748円)



舞姫 沢コーヒーゼリー  
フロート 730円 (税込803円)

take out OK

## JUICE



グリーンアップル  
630円 (税込693円)



梅シロップ70ジュース  
(ICE・HOT)  
500円 (税込550円)



うめY-A  
500円 (税込550円)



こいトマトジュース  
470円 (税込517円)



伊藤農園のみかんジュース  
470円 (税込517円)



伊藤農園のほろくジュース  
470円 (税込517円)



フルーツがはいった  
アイスドリンク  
650円 (税込715円)



季節のフルーツ  
シロップのアイス  
580円 (税込638円)



初冬の寒天ドリンク  
600円 (税込660円)



ホットレモネード  
500円 (税込550円)



3ご3ごレモンカクシ  
500円 (税込550円)



伊藤農園の  
ホットみかん  
470円 (税込517円)

## ALCOHOL

平和酒造のクラフトビール 650円 (税込715円)