



あ好み焼



一番人気!!
食べたらホクホクの
海鮮お好み焼!

スペシャルそば 2030(税込)

生いか・生えび・いか天・肉・野菜・平飼い卵・そば又はうどん

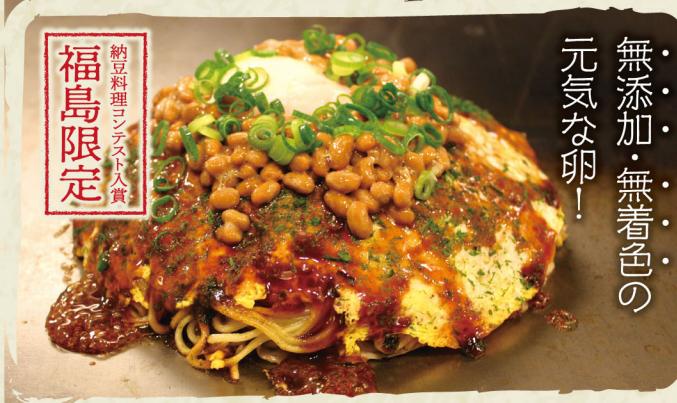
すごい牡蠣スペシャル 5180(税込)



チーズスペシャル 2350(税込)

生いか・生えび・チーズ・肉・野菜・平飼い卵・そば又はうどん

チーズの王様 3010(税込)



福島スペシャル 1780(税込)

平飼いラジウム卵・納豆・ちょいねぎ・肉・野菜・平飼い卵・そば又はうどん

福島スペシャル キムチ入り 2110(税込)



そばなし

野菜スペシャル 1980(税込)

生いか・生えび・いか天・肉・野菜ダブル・平飼い卵・ねぎかけサービス

野菜チーズスペシャル 2640(税込)



カガちゃんスペシャル 1880(税込)

広島ねぎかけ・いか天・肉・野菜・平飼い卵・そば又はうどん

カガちゃんチーズスペシャル 2540(税込)



そば肉卵 1280(税込)

うどん肉卵 1280(税込)

肉・野菜・平飼い卵・そば又はうどん

広島直送 ヒバゴンネギ

産地直送だから鮮度が違う!!

最高等級の広島ねぎを
一番良い品質でお客様に
食べて喜んで頂きたい!
そんな生産農家の方々の
想いが込められています。



広島県庄原市 西城町野菜生産協議会 青ネギ部会
私たちが心を込めて作っています。



★庄原市

●広島市

尾道市●

こだわりの土耕栽培

ヒバゴンネギは収穫後の鮮度を保つため、根を切らずに残したまま出荷します。最近のネギ栽培は養分の入った水で作る水耕栽培が増えていますが、ヒバゴンネギは昔ながらの土耕栽培でネギ特有の香りが強いのが特徴です。このヒバゴンネギを作るために特に土作りにこだわっています。

そのひとつが米ぬかや菜種カスに発酵菌などを混ぜて作る自家製肥料で、これを土に混ぜてネギの生育に最適な環境を作り出しています。さらには土の成分も分析して、肥料の過不足を判断するといった徹底ぶりです。こうして作られたヒバゴンネギを生産者の方達が大切に梱包し発送。2日後にはかつちやんのお店に届いています。生産者の方達の想いのこもったヒバゴンネギをかつちやんのお好み焼、ラーメンでどうぞお楽しみ下さい。

広島牡蠣

三昧 牡蠣



牡蠣スペシャル 3480(税込)

牡蠣・生いか・生えび・いか天・肉・野菜
平飼い卵ダブル・そば又はうどん

トッピング

そばダブル・うどんダブル
野菜ダブル・平飼い卵ダブル
もち・コーン・納豆 各220(税込)

いか天・キムチ
初摘み一番海苔・生えび
平飼い温泉たまご 各330(税込)

生いか・広島ねぎ 各400(税込)

北海道産チーズ 660(税込)

広島牡蠣 1180(税込)

追加マヨネーズ ※1個では足りない方 40(税込)