



お好み焼



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 2280 (税込)

するめいか・ブラックタイガー・いか天・肉・野菜・平飼い卵・そば(うどんの場合+100円)

スタミナスペシャル 2980 (税込)

広島ねぎかけ
+国産にんにくチップ



とろろ!
チーズが
とまいます!!

チーズスペシャル 2680 (税込)

するめいか・ブラックタイガー・チーズ・肉・野菜・平飼い卵・そば(うどんの場合+100円)

チーズの王様 3430 (税込)



北海道登別で、
丹精込めてつくる
こだわりの納豆。

福島スペシャル 1980 (税込)

平飼い温泉たまご・納豆・肉・野菜・平飼い卵・そば(うどんの場合+100円)

福島スペシャル キムチ入り 2330 (税込)



キャベツの
旨みたっぷり!

※そばのトッピングはできません。

野菜スペシャル 2200 (税込)

するめいか・ブラックタイガー・いか天・肉・愛知県産キャベツダブル・平飼い卵・ねぎかけサービス

野菜チーズスペシャル 2950 (税込)



かがちゃんスペシャル 2150 (税込)

広島ねぎかけ・いか天・肉・野菜・平飼い卵・そば(うどんの場合+100円)

かがちゃんチーズスペシャル 2900 (税込)



そば肉卵 1380 (税込)

うどん肉卵 1480 (税込)

ベーシック
お好み焼

肉・野菜・平飼い卵

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。

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々が大切に梱包し発送。2日後にはかっちゃ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っちゃんのお好み焼、ラーメンでどうぞお楽しみ下さい。



★庄原市

尾道市

●広島市

こだわりの土耕栽培

広島牡蠣 牡蠣 三味



牡蠣スペシャル 4280 (税込)

牡蠣7個・するめいか・ブラックタイガー・いか天
肉・野菜・平飼卵・そば(うどんの場合は+100円)

おっ!! 牡蠣スペシャル 5980 (税込)

トッピング

そばダブル・もち・コーン
国産にんにくチップ

各250 (税込)

キムチ・初摘み一番海苔
北海道産納豆・平飼温泉たまご
平飼卵ダブル・うどんダブル
愛知県産キャベツダブル

各350 (税込)

いか天・広島ねぎ

各450 (税込)

ブラックタイガー・するめいか

各550 (税込)

北海道産チーズ

750 (税込)

広島牡蠣 2Lサイズ6個

1200 (税込)

追加マヨネーズ

※1個では足りない方

40 (税込)