

※写真はイメージです。お届けの際は写真とは異なる容器でお届けする場合がございます。



都内繁盛店の人気料理や、  
行列のできる名店のあの味を  
デリバリー&テイクアウトで



**THE KITCHENS**

QUICK MEAL DELIVERY SERVICE

ザ キッチنز 調布柴崎店



お電話注文なら  
デリバリーサイトよりお得!

**TEL 042-444-5959**

すべてのブランドのメニューをご注文いただけます

※価格は全て税込価格です。※写真はイメージです。お届けの際は写真とは異なる容器でお届けする場合がございます。

目指すは地域の台所

New  
Open!

デリバリーで大ヒット中の絶品バターステーキ専門店

ザ・バターステーキ

# The Butter Steak

肉本来の濃厚な旨味が詰まった無我夢中になる味わい!!

「悪魔のバターソース」と名付けられた濃厚なバターソースと  
柔らかいステーキの肉汁が重なり合った悪魔的な美味しさをぜひお楽しみください!



BS02 THE 定番

人気  
No.1

バターステーキ丼  
1,680円

BS03

ダブルバターステーキ丼

満足度  
No.1

通常3,450円 ▶ 2,415円

※写真はダブルバターステーキ丼です

BS01



がっつり  
No.1

悪魔のガリバタ  
ステーキ丼

1,880円

BS04



頑張った  
ご褒美に  
どうぞ!

トリプル  
バターステーキ丼

3,640円

BS07



炙りチーズ  
バターステーキ丼

1,880円

BS10



ダブルバターステーキ

通常3,400円 ▶ 2,380円

BS05



ブロッコリー  
バターステーキ丼

1,880円

BS06



温玉  
バターステーキ丼

1,880円

BS08

ダブルガバチ丼

(ガーリック × 炙りチーズ) ..... 3,180円

おすすめ!  
禁断コンボ

BS11

トリプルバターステーキ ..... 3,590円

トッピング

BS09	カインミバターステーキ (100g).....	980円
BS31	エッグ (温泉卵).....	200円
BS32	ブロッコリー.....	200円
BS33	炙りチーズ.....	200円
BS34	ガーリックチップ.....	150円
BS35	【増量】オニオンステーキ醤油ソース.....	250円

THE KITCHENS 調布柴崎店

電話注文  
OK

TEL 042-444-5959

# 名代 揚げカツ つじ井

揚げカツを極めた職人が  
オーダーごと、一つ一つ丁寧に揚げています。

「奥の都どり」・「もち豚」など、素材そのものや特製のパン粉、揚げ方まで全てにこだわり、最高の状態に仕上げています。揚げたてのサクッとした食感と、肉の旨味を存分にお楽しみいただける逸品を取り揃えました。



TU01

鶏ささみ

名物

匠の鶏ささみカツ弁当

1,280円



TU03

極厚とんかつ

特選もち豚

コースカツ弁当

1,580円

もち豚  
コース



TU05

海老

海老本来の旨味を引き出した

特選海老フライ弁当

1,680円



TU14

もち豚ヒレ  
海老

特選もち豚ヒレカツ  
& 海老フライ弁当

2,110円



TU06

名物ささみカツ&一口ヒレカツ  
& 楽万ダンチカツ弁当

1,780円



TU04

もち豚  
ヒレ

豚肉のシャトーブリアン使用

特選もち豚ヒレカツ弁当

1,780円

TU02 定番 もち豚コースカツ弁当 ..... 1,380円

TU07 特選海老フライ卵とじ丼 ..... 1,680円

TU08 もち豚コースカツ卵とじ丼 ..... 1,530円

TU09 名物ささみカツ  
& つじ井の海老フライ弁当 ..... 1,710円

TU10 名物ささみカツ&もち豚コースカツ弁当 ..... 1,660円

TU11 もち豚コースカツ  
& つじ井の海老フライ弁当 ..... 1,710円

TU12 名物ささみカツ&海老フライ  
& もち豚コースカツ弁当 ..... 1,990円

TU13 名物ささみカツ  
& 特選もち豚ヒレカツ弁当 ..... 2,060円

TU15 名物ささみカツ&海老フライ  
& 特選もち豚ヒレカツ弁当 ..... 2,390円

## 単品・サイドメニュー

TU32 もち豚コースカツ ..... 680円

TU33 特選もち豚コースカツ ..... 930円

TU34 特選もち豚ヒレカツ ..... 980円

TU35 名物 匠の鶏ささみカツ ..... 330円

TU36 つじ井の海老フライ ..... 380円

TU37 特上コロッケ ..... 430円

(北海道産キタアカリ使用)

TU38 ずわい蟹のクリームコロッケ ..... 430円

TU39 特製肉巻きメンチ ..... 430円

TU40 お漬物(白菜おしんこ) ..... 320円

TU41 温玉 ..... 180円

TU42 キャベツ盛り ..... 100円

TU43 グリーンサラダ ..... 480円

TU44 味噌汁 ..... 150円

TU45 ご飯大盛 ..... +100円

# 野郎ラーメン

毎日18時間炊いているスープは豚骨の髓の旨みまで絞り出したフレッシュな純豚骨スープ。麺は低加水の極太モチモチ麺、ホクホクになるまで煮込んだ大判豚。さらに野郎のこだわりは天高く、350gも盛り付けた野菜タワー！野菜炒めから溢れ出た旨味がスープに溶け込み、野郎ラーメンが完成されます！

腹が減ったら  
野郎に  
来り！

一番  
人気！

YR04

豚野郎ラーメン

1,800円



リピート率  
No.1!

YR06

温玉汁無し野郎

1,480円



YR01

野郎ラーメン

1,300円



YR05

メガ豚野郎  
ラーメン

2,400円

野郎の  
チャレンジ  
メニュー！



贅沢温玉  
汁無し野郎

1,880円



YR10

お子様  
野郎ラーメン

1,100円



YR31

まかない豚飯

580円



皆さまのお腹を  
パンパンにします！

- YR02 人気メニュー！全マシ野郎ラーメン..... 1,500円
- YR03 贅沢野郎ラーメン..... 1,700円
- YR07 辛旨温玉汁無し野郎..... 1,680円
- YR08 温玉汁無し豚野郎..... 1,980円
- YR11 お家で野郎ラーメンセット(2~3人前)..... 3,250円
- YR12 お家で汁無し野郎セット(2~3人前)..... 3,700円

## 単品・サイドメニュー

- YR32 豚マシ..... 500円
- YR33 麺マシ..... 300円
- YR34 海苔マシ..... 200円
- YR35 温玉..... 300円
- YR36 味玉..... 250円
- YR37 極太メンマ..... 250円
- YR38 もちもち水餃子(6個)..... 780円
- YR39 ご飯..... 200円

# 中津からあげ名人 おお丘

肉汁がじゅわっと出てきて、ニンニクの香りがふわっと広がる。もちろん、うまさ最強!大分県を代表するB級グルメ「中津からあげ」専門店です。「聖地」といわれる中津伝統の製法で仕込まれたからあげは外はカリッと香ばしく、中はジューシー。

KK03  
特大  
明太  
からあげ  
弁当  
(モモ醤油4個)  
860円



KK01  
おお丘名物  
大判揚げ  
弁当  
930円



中津からあげ  
KK11 モモ醤油  
KK12 モモ塩 各480円

- KK02 中津からあげ弁当(モモ醤油3個)..... 790円
- KK04 旨塩にんにくからあげ弁当(モモ塩3個)..... 790円
- KK06 中津からあげ丼(モモ醤油6個)..... 980円
- KK07 明太マヨ中津からあげ丼(モモ醤油5個)..... 1,180円
- KK08 旨塩にんにくからあげ丼(モモ塩6個)..... 980円
- KK09 どか盛りねぎの旨からあげ丼(モモ醤油6個)..... 1,080円

- KK10 おお丘 大判揚げ..... 480円
- KK15 手羽先(甘辛ダレ)2本..... 380円
- KK16 手羽先(塩)2本..... 380円
- KK31 特製タルタルソース..... 300円
- KK32 ご飯..... 330円
- KK33 味噌汁..... 200円

# うな喜

UNAKI

ひつまぶし

「うな喜」の鰻は良質な環境で育ち、脂の乗った特大サイズの鰻を職人が厳選し仕入を行っています。



ひつまぶし

- UN04 「並」ひつまぶし..... 1,980円
- UN05 「上」ひつまぶし半身..... 2,700円
- UN07 一本かば焼き..... 3,800円

単品・サイドメニュー

- UN31 肝吸い..... 680円
- UN32 特製若鶏の唐揚げ(6個)..... 980円
- UN33 香の物..... 680円
- UN34 ご飯の大盛り..... +200円

UN06  
「特上」一本ひつまぶし  
(薬味・出汁・山椒・香の物付き) 4,800円  
外側はパリッと炭火で焼き上げ、中身はふわっとした食感を残す、その身から溢れ出る旨味をお楽しみください。



新潟名物

# 新潟タレカツ丼 鏡ちゃん

昭和初期に

新潟県の屋台で発案された「タレカツ丼」。  
一枚一枚丁寧に仕込んだもち豚を使用したカツを  
純正ラードでカラッと揚げる事で  
サクサクとした食感が生まれます。  
衣に染みむタレとご飯の相性は抜群です。



カツを4枚使用した  
当店の定番商品

TK02

【新潟名物】  
タレカツ丼 上  
(4枚) 1,180円



あっさりしたヒレカツ。  
タレの旨さ引き立ちます

TK05

【希少部位使用】  
ヒレカツ丼 上  
(4枚) 1,380円



TK01 【新潟名物】タレカツ丼 並 (3枚) 980円



TK03 【新潟名物】タレカツ丼 特上 (6枚) 1,480円



TK04 【希少部位使用】ヒレカツ丼 並 (3枚) 1,130円



TK06 【希少部位使用】ヒレカツ丼 特上 (6枚) 1,780円

## 単品メニュー

- TK07 【新潟名物】タレカツ皿 上 (4枚) ..... 1,080円
- TK08 【新潟名物】タレカツ皿 特上 (6枚) ..... 1,380円
- TK09 【希少部位使用】ヒレカツ皿 上 (4枚) ..... 1,280円
- TK10 【希少部位使用】ヒレカツ皿 特上 (6枚) ..... 1,680円

## サイドメニュー

- TK31 【新潟名物】追いカツ (1枚) ..... 200円
- TK32 【希少部位使用】追いヒレカツ (1枚) ..... 250円
- TK33 お漬物 (白菜おしんこ) ..... 350円
- TK34 温玉 ..... 250円
- TK35 味噌汁 ..... 200円



牛たん食堂  
山口商店

YAMAGUCHI SHOTEN

牛たん焼き発祥の仙台より、美味しさ・  
柔らかさを追求した牛たん。  
冷めても柔らかく美味しくなるよう、  
職人が一枚一枚丁寧に包丁を入れ、  
仕込んでいます。



YM06

伊達の厚切り  
塩ネギ牛タン弁当  
(130g) 2,850円



YM01

仙台塩ネギ牛タン弁当  
(100g) 2,350円

YM03

仙台塩ネギ牛タン弁当  
《温玉付》 2,650円

YM04

仙台塩ネギ牛タン弁当  
《味玉付》 2,600円

十勝豚井専門店

十勝地方の帯広市が発祥の地といわれている「十勝豚井」。  
炭火焼きで旨味をじ〜っくりと引き出した豚肉に、  
絶妙なバランスで配合した砂糖醤油だれを絡めて、  
掻きこむように食べるのが美味しい食べ方です!

ロマンの  
豚井



RB28

ロマンの温玉豚井  
1,530円



RB03

ロマンの豚井トリプル  
1,880円



RB10

ロマンのねぎ豚井  
1,480円



RB19

ロマンのキムチ豚井  
1,630円

煮干  拉麵

# RAMEN NAGI

日本一煮干を追求した“ニボい!”ラーメン  
20種類以上の厳選された煮干をブレンドした超濃厚な  
スープに、中太ちぢれ麺と幅広い『いったん麺』の2種類の  
もちもち食感の麺が合わさります。ピリ辛の鑑唐華タレが  
味を引き締めます。情熱と努力によって生まれた、煮干を  
食べるような最高の煮干ラーメンをぜひお楽しみ下さい。



**NA01**  
すごい煮干ラーメン  
1,350円



**NA02**  
すごい煮干ラーメン  
味玉のせ 1,550円



**NA04**  
特製  
すごい煮干ラーメン  
1,850円



**NA03**  
すごい煮干ラーメン  
豚マシ 1,750円

盛岡冷麵

# じえじえじえ!

「盛岡冷麵 じえじえじえ!」の冷麵は、牛骨をじっくり  
6時間以上煮込むことで引き出した旨味と、塩味・甘みが  
絶妙なバランスの特製スープが自慢。  
そして本場・岩手から取り寄せている麵は、コシがあるのに  
柔らかく、ツルツルとした喉ごし。茹で時間や茹で上げ後の  
冷水締め時間など、細部にも徹底的にこだわりました。



**JJ01**  
【並盛】  
盛岡じえじえじえ麵  
1,280円



**JJ07**  
【並盛】  
特製盛岡じえじえじえ麵  
1,630円

**JJ02**  
【W盛】  
盛岡じえじえじえ麵  
2,360円

**JJ08**  
【W盛】特製  
盛岡じえじえじえ麵  
3,060円



**JJ31**  
じえじえじえ豚飯  
600円



**JJ03**  
【並盛】  
盛岡温玉のつけ  
じえじえじえ麵 1,430円



**JJ05**  
【並盛】  
盛岡tomato  
じえじえじえ麵 1,580円



# 味噌野郎

MISO YARD

野郎ラーメン 総監修

渋谷センター街に本店を構える、あの「野郎ラーメン」監修の「味噌野郎」毎日18時間以上炊いて仕込む、フレッシュな「純豚骨スープ」に深みのある味わいと風味が高い、厳選した「味噌ダレ」が特徴です!



MR01  
**味噌野郎**  
1,380円



MR04  
**味噌バター  
コーン野郎**  
1,980円



味噌系  
一番人気  
MR05  
**味噌  
豚野郎**  
2,030円



MR06  
**味噌  
メガ豚野郎**  
2,780円



## ケバブ専門店 Kebab Mania ケバブマニア

ケバブに使用するソースは試行錯誤を繰り返した、独自の配合で作った完全オリジナルのソース。ケバブ（焼いた肉）とも生野菜とも相性抜群!



王道!

KB05  
**チキンケバブサンド**  
(フォカッチャ)  
1,380円



欲張り!

KB07  
**チキン&ビーフ MIX ケバブサンド**  
(フォカッチャ)  
1,580円



欲張り!

KB11  
**チキン&ビーフ MIX ケバブライス**  
1,380円

KB06  
**ビーフケバブサンド**  
(フォカッチャ)  
1,780円



今治市民のソウルフード「焼豚玉子飯」。目玉焼きを崩して、焼き豚やご飯を絡めながら食べるのが美味しい食べ方です。



**MS05**  
**キムチ焼豚玉子めし**  
 厚切り3枚 1,830円



**MS08**  
**ネギだく焼豚玉子めし**  
 厚切り3枚 1,880円



**MS02**  
**焼豚玉子めし**  
 厚切り3枚 1,680円



**MS03**  
**焼豚玉子めし**  
 厚切り4枚 1,980円



**MS06**  
**キムチ焼豚玉子めし**  
 厚切り4枚 2,130円

# 志本鰻重 おみ泉

都内で8店舗展開する「志本鰻重おみ泉」自慢の鰻重は、厳選した鰻にタレ漬けをしながら、炭火で丹念に焼きあげます。



IM02  
**鰻重(志本)**  
(吸物・香の物付き)  
**4,800円**

鰻重(式本)  
(吸物・香の物付き)  
**7,800円**



IM03



IM01  
鰻重[半身](吸物・香の物付き)  
**2,800円**



IM32  
志本かば焼き  
**4,500円**



IM04  
【並】ひつまぶし[半身]  
(出汁・薬味・香の物付き)  
**3,300円**



IM05  
【上】ひつまぶし[志本]  
(出汁・薬味・香の物付き)  
**5,300円**

## 単品・サイドメニュー

IM31 香の物	680円
IM33 肝吸い	480円
IM34 鶏のから揚げ(モモ醤油6個)	980円
IM35 鶏のから揚げ(モモ塩6個)	980円

# 楽万コロッケ

7年連続でコロッケグランプリ金賞を受賞している麻布の有名店「楽万コロッケ」。国産和牛と北海道ニセコのきたあかりを使用した和牛たっぷりのコロッケが一番人気です。お店で仕込む自家製こんぶ塩でお召し上がりください!



RK04  
7年連続  
コロッケグランプリ  
金賞受賞  
[コロッケグランプリ7年連続金賞]  
特上コロッケ(1ヶ) **400円**



RK02  
楽万特上コロッケと  
メンチカツ弁当  
**1,330円**

RK03  
楽万特上コロッケと  
厳選鶏のから揚げ弁当  
**1,380円**

## 単品・サイドメニュー

RK01 楽万特上Wコロッケ弁当(和牛コロッケと蟹クリームコロッケ)	1,380円
RK05 ずわい蟹のプレミアムクリームコロッケ	500円
RK06 楽万肉巻きメンチ	500円
RK15 豚肉ととろけるカレーチーズコロッケ	330円
RK18 ご飯	200円
RK19 味噌汁	200円

## 共通ドリンク

DR01 ジンジャーエール	300円
DR02 コカ・コーラ	300円
DR03 オレンジジュース	300円
DR04 緑茶	300円
DR05 黒烏龍茶	350円

ご注文方法 掲載しているすべてのブランドのメニューを、お電話で一括注文できます!



まずは  
お電話ください



ご住所・お名前等  
をお伺いします



注文コード・メニュー  
をお伺いします



お届けします!

## 「ザ・キッチズ」とは?

お店に足を運ばなければ食べることができなかった人気店の料理や健康管理食、ライフスタイルに合わせた日常食を、あなたの好きな時間に好きな場所へお届けいたします。



THE KITCHENSは「地域の台所」として、世界中のお客様の食生活を豊かにします