

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

肉好きも腹ペコも大満足!!
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」が登場!

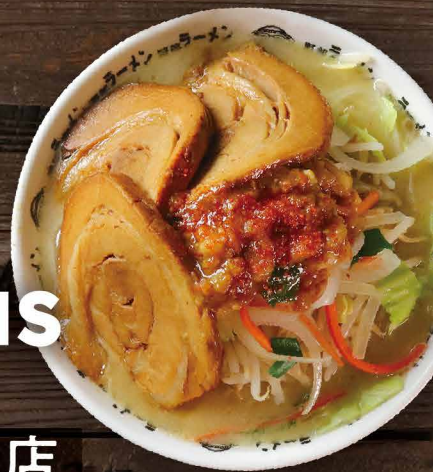
New
Open!



THE KITCHENS

QUICK MEAL DELIVERY SERVICE

ザ キッチنز 江古田店



ザ・キッチنزなら
お電話1本で注文OK!

チラシに掲載されている全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 1,980円

BS03

ダブルバターステーキ丼

満足度 No.1

通常3,450円 > 2,715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

2,180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

3,940円

BS07



炙りチーズ
バターステーキ丼

2,180円

BS10



ダブルバターステーキ

通常3,400円 > 2,680円

BS05



ブロッコリー
バターステーキ丼

2,180円

BS06



温玉
バターステーキ丼

2,180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!
禁断コンビ

BS11

トリプルバターステーキ 3,590円

トッピング

- BS11 トリプルバターステーキ (300g) 3,890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 江古田店

電話注文
OK

TEL 03-6908-0386

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、ホコホコ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
来い！

一番
人気！

YR04

豚野郎ラーメン

1,930円



野郎の
チャレンジ
メニュー！

YR05

メガ豚野郎
ラーメン

2,680円



リピート率
No.1!

YR06

温玉汁無し野郎

1,560円



YR01

野郎ラーメン

1,380円



YR31

まかない豚飯

580円



YR09

贅沢温玉
汁無し野郎

1,960円



YR10

お子様
野郎ラーメン

1,100円



皆さまの空腹を
パンパンにします！

- YR02 人気メニュー！全マシ野郎ラーメン..... 1,580円
- YR03 贅沢野郎ラーメン..... 1,780円
- YR07 辛旨温玉汁無し野郎..... 1,760円
- YR08 温玉汁無し豚野郎..... 2,110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(5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
狩のり明太
からあげ弁当
(モモ醤油4個)
1,175円



KK01
おお丘名物
大判揚げ弁当
1,030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) 890円
- KK04 旨塩にんにくからあげ弁当 (モモ塩3個) 890円
- KK06 中津からあげ丼 (モモ醤油6個) 1,080円
- KK07 明太マヨ中津からあげ丼 (モモ醤油5個) 1,280円
- KK08 旨塩にんにくからあげ丼 (モモ塩6個) 1,080円

- KK10 おお丘 大判揚げ 480円
- KK31 特製タルタルソース 250円
- KK32 ご飯 330円
- KK33 味噌汁 200円

うな喜

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

UNAKI

- 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 380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。

麻布十番の行列のできる名店

ICHIKORO

濃厚な鶏金湯スープ!!

麻布十番の名店としてお馴染みの「鶏そば十番156麻布十番本店」。その人気の理由は、国産の鶏ガラと厳選した野菜を6時間炊き込み、鶏の旨味とコラーゲンだけを抽出した鶏金湯スープ。旨味が凝縮されたスープはまるでポタージュのよう。



単品・サイドメニュー



IC31
鶏チャーシュー(5枚) 600円



IC32
味玉 200円



IC33
温玉 200円



IC36
もちもち水餃子(5個) 600円



IC35
極太メンマ盛り 380円



IC38
肉味噌ご飯 550円

IC39
ご飯 200円

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 名物 鶏ささみ
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
ロールカツ弁当
1,580円



TU05 海老
特選海老フライ弁当
1,680円



TU14 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
& 楽万メンチカツ弁当
1,780円



TU04 特選もち豚ヒレカツ弁当
1,780円

TU02 定番 もち豚ロールカツ弁当	1,380円
TU07 特選海老フライ卵とし井	1,680円
TU08 もち豚ロールカツ卵とし井	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&もち豚ロールカツ弁当	1,660円
TU11 もち豚ロールカツ & 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 & もち豚ロールカツ弁当	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 もち豚ロールカツ	680円
TU33 特選もち豚ロールカツ	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 (北海道産キタアカリ使用)	430円
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

盛岡冷麺

じえじえじえ!

「盛岡冷麺 じえじえじえ!」の冷麺は、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麺は、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。



【並盛】
盛岡じえじえじえ麺
1,280円



【並盛】
盛岡温玉のつけじえじえじえ麺
1,430円



【並盛】
盛岡 tomato じえじえじえ麺
1,580円



【並盛】
特製盛岡
じえじえじえ麺
2,230円

- 【W盛】 盛岡じえじえじえ麺 2,360円
- 【W盛】 盛岡温玉のつけじえじえじえ麺 2,660円
- 【W盛】 盛岡 tomato じえじえじえ麺 2,960円
- 【W盛】 特製盛岡じえじえじえ麺 3,660円

十勝豚井専門店

ロマンの豚井



ロマンのねぎ豚井
1,480円



ロマンの温玉豚井
1,530円



ロマンのキムチ豚井
1,630円

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く食べ方です!



ロマンの豚井
トリプル
1,880円

- ロマンの豚井 1,280円
- ロマンの豚井 ダブル 1,580円
- ロマンのねぎ豚井 ダブル 1,780円
- ロマンのねぎ豚井 トリプル 2,080円
- ロマンのキムチ豚井 ダブル 1,930円
- ロマンのキムチ豚井 トリプル 2,230円
- ロマンの温玉豚井 ダブル 1,830円
- ロマンの温玉豚井 トリプル 2,130円



焼豚玉子飯

松川商店

EHIME

IMABARI

今治名物

今治市民のソウルフード「焼豚玉子丼」。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。



キムチ焼豚玉子めし
厚切り3枚 1,830円



ネギだく焼豚玉子めし
厚切り3枚 1,880円



焼豚玉子めし
厚切り3枚 1,680円



焼豚玉子めし
厚切り4枚 1,980円



キムチ焼豚玉子めし
厚切り4枚 2,130円



ネギだく焼豚玉子めし
厚切り4枚 2,180円

焼豚玉子めし 厚切り2枚	1,380円
キムチ焼豚玉子めし 厚切り2枚	1,530円
ネギだく焼豚玉子めし 厚切り2枚	1,580円
【特製】焼豚2枚	700円
【追加】目玉焼き1枚	200円

築地場外市場

天丼虎叔

TENDON ITADORI

こだわりの特製ブレンド油を使った天ぷらは、食材を引き立てる香ばしさに加え、食材が持つ本来の味を活かす軽やかな味わいに仕上げています。



築地天丼<竹>
1,680円



【名物】海老天丼<竹>
2,280円



江戸前寿司用
穴子の天丼<竹>
2,00円



【名物】海老天丼<松>
2,980円

江戸前寿司用
穴子の天丼<松>
2,400円

築地天丼<梅>	1,280円
【名物】海老天丼<梅>	1,580円
江戸前寿司用穴子の天丼<梅>	1,680円
【名物】海老天1本	380円
江戸前寿司用穴子の天ぷら	780円
いか天	200円
舞茸天	380円
ししとう天	180円
海苔天	180円



築地天丼<松>
2,080円

築地場外市場から
生まれた江戸前天丼

THE KITCHENS 江古田店

電話注文
OK

TEL 03-6908-0386

志本鰻重 おお泉

都内で8店舗展開する「志本鰻重おお泉」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(志本)
(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	380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
【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
1,500円

RK03
楽万特上コロッケと
厳選鶏のから揚げ弁当
1,500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)	1,500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
RK19	コロッケ・メンチカツ・カニクリセット	1,350円
RK17	グリーンサラダ	580円
RK12	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

THE KITCHENS 江古田店

電話注文
OK

TEL 03-6908-0386