

四季折々 瀬戸内の旬 岡山を味わうなら

創業60年 東京オリンピック選手村の
料理総監督を務めた先代の味を引き継ぐ
岡山の老舗割烹料理店のお食事、岡山の郷土料理
食文化をご堪能ください。



名物鯛そうめん

岡山後楽園

岡山の昼

要予約2名様～ (ばら寿司は10名様～)



岡山づくし松花堂弁当

1人前 2,160円(税込) 6品
岡山名物 鰯の造り、ママカリ酢
づけ、黄ニラ、下津井タコ、千
両ナスの天ぷら、吉備団子等が
入った岡山づくしのお弁当
(鰯の造りは5～8月は別の物)



岡山名物ばら寿司

1人前 2,160円(税込) 3品
新鮮な海の幸と旬の野菜を鮮やか
に盛り込んだ岡山の代表的な郷土
料理。お吸い物、茶碗蒸し付き
(10名様以上で予約可)



お昼のかどや名物

鯛そうめんセット

1人前 3,240円(税込) 6品
新鮮な真鯛の甲をじっくり煮込
んだかどや自慢の名物料理。岡
山名物 鰯の造り、ママカリ酢づ
け等が付くお昼のお得なセット
(鰯の造りは5～8月は別の物)

岡山の夜

要予約2名様～



会席A

1人前 4,500円(税込) 8品
手頃なお値段で岡山名物 鰯、
ママカリ酢づけを献立に盛り込
んだ季節の会席料理



岡山堪能コース

1人前 5,500円(税込) 8品
かどや名物鯛そうめん、岡山名物
鰯の造り、ママカリ酢づけ、黄ニラ、
下津井タコ、千両ナス、ミニばら
寿司、吉備団子等。岡山の食を
しっかり堪能いただける会席料理



岡山会席

1人前 7,500円(税込) 9品
岡山堪能コースに加え岡山の高級牛 千屋牛が盛り込まれた豪華
版の会席料理

*鰯の造りは5～8月は別の物になります。

*写真の桶盛りは4～5人前です。季節や仕入れにより写真と内容が多少異なる場合があります。

*その他、ご予算・お献立はご相談ののらせて頂きますのでお気軽にお問い合わせください。

岡山でのお食事は、割烹かどやへ

岡山市北区野田屋町1丁目10-21

ご予約・お問合わせ ☎ 086-222-3338 E-mail: kdyco@orange.ocn.ne.jp

◆2～56名様まで、個室完備 ◆駐車場10台完備

◆営業時間:11:00～14:00 17:00～22:00 (OSは30分前)

日曜・祝日 17:00～21:30

◆定休日:毎週月曜日 ※但し、12月の夜は休まず営業します。

表示価格は消費税8%の価格です。以後、増税の際はお問合せ下さいませ。

かどやまでのアクセス
岡山駅より徒歩10分
岡山ICより車で20分
後楽園より車で5分



割烹かどや館内紹介

<p>4階</p>	<p>大広間・円卓8テーブル</p> <p>最大収容人数 56名様</p>	
<p>3階</p>	<p>個室6室 (座敷6室)</p> <p>会食・宴会人数 4名様～最大26名様</p>	
<p>2階</p>	<p>個室9室 (椅子席3室・座敷6室)</p> <p>会食・宴会人数 2名様～最大26名様</p>	
<p>1階</p>	<p>フロント、生け簀、厨房</p>	

総席数142席

駐車場10台完備 岡山駅から徒歩10分



駐車場について

駐車場10台完備
大型バス駐車不可

バスでお越しのお客様は、店舗前53号線沿い(国際ミネル前)に待機いただくか回送いただくようになります。その際には、添乗員・乗務員様のお食事(お弁当)もご用意させていただきます。