

とんかつ和幸

TAKUMIAN



匠庵

厳選した国産銘柄豚と
熟練した職人たちの匠の技が
こだわりの旨みにかかります。
長い歴史に裏付けされた伝統の味を
ここらに込めてお届けいたします。



銘柄豚 和豚もちぶた

銘柄

噛みしめるほどにじんわりと感じる深いコクと、きめ細かい肉質が特長の銘柄豚。
繊細でまろやかな味わいをお楽しみいただけます。

ひれかつ膳 (120g)

2,700円
(本体価格2,454円)

ひれかつ膳 (150g)

2,900円
(本体価格2,636円)

丸太ひれかつ膳 (180g)

3,200円
(本体価格2,909円)

ひれ肉の中心部分を丸太のように一本揚げしました。
柔らかくジューシーな味わいをお楽しみください。



●写真はひれかつ膳(120g)です。

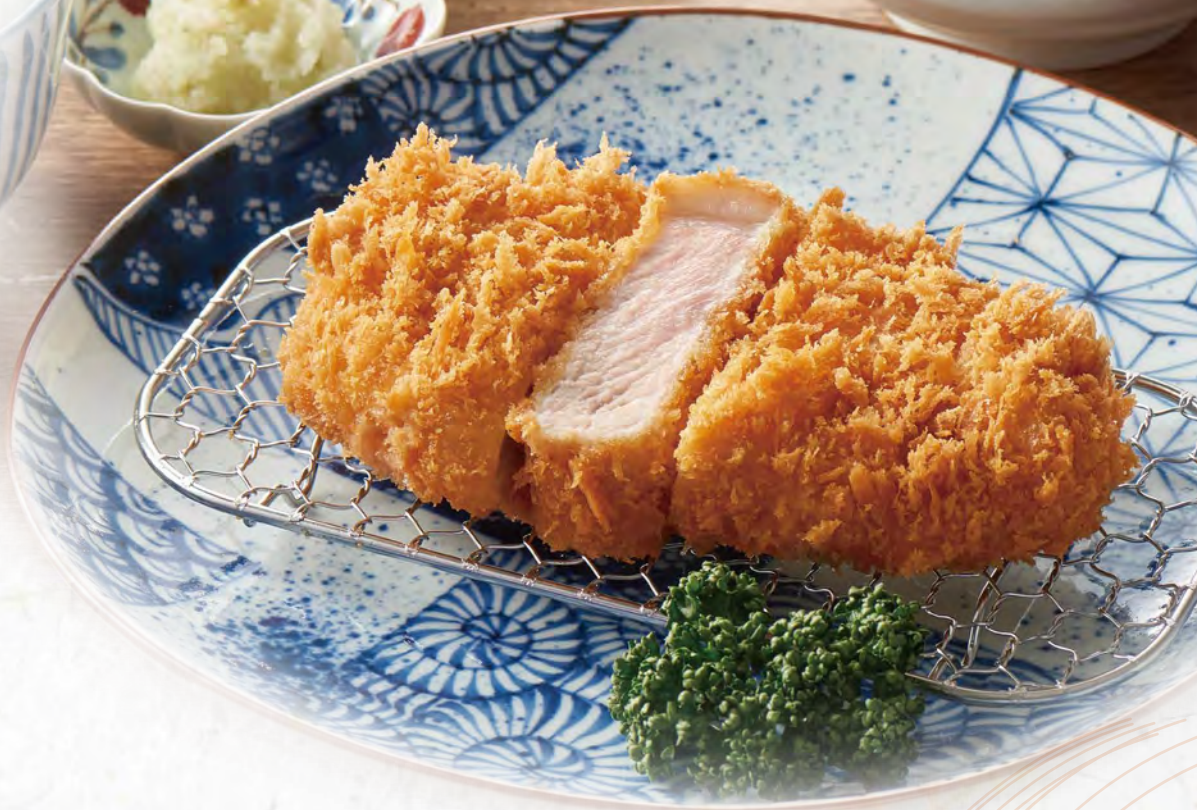


豚汁



しじみ汁

「豚汁」と「しじみ汁」の
いずれかをお選びいただけます。



●写真はロースかつ膳(150g)です。

ロースかつ膳 (120g)

2,600円

(本体価格2,363円)

ロースかつ膳 (150g)

2,800円

(本体価格2,545円)

厚切りリブロースかつ膳 (250g)

3,300円

(本体価格3,000円)

ロースの中でも脂身が豊富な肩ロースに近い部分を厚切りにカットしたボリューム感のあるとんかつ。

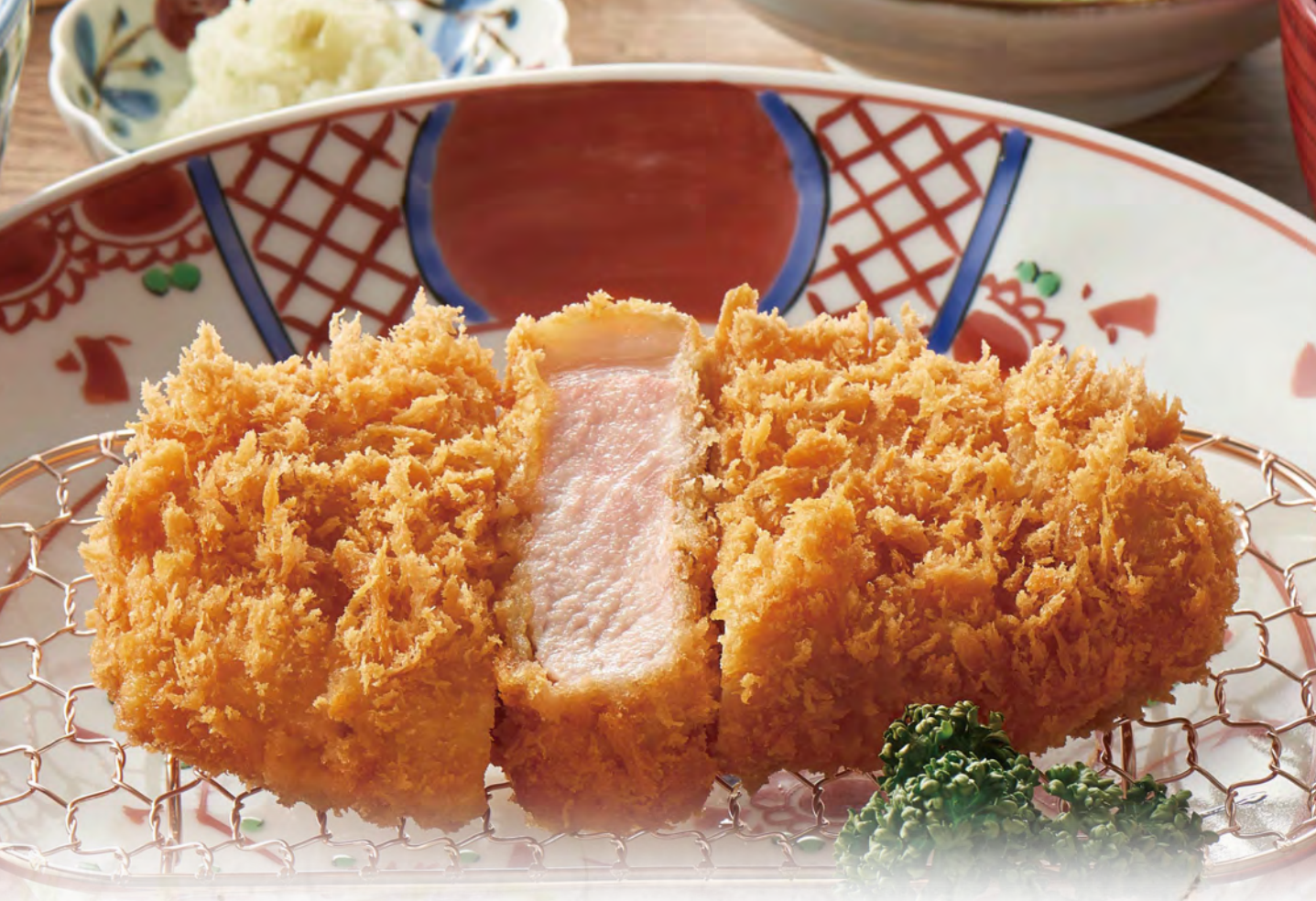
ひれ・ロース盛合せ膳

3,000円

(本体価格2,727円)

当店は、小麦・乳成分・卵・甲殻類(えび・かに)を含む商品と共通の器具・食材(パン粉・揚げ油等)を使用しております。アレルギー物質は係員までお問い合わせください。

- 国産米を使用しています。 ● 全ての膳に御飯、味噌汁、キャベツ、お新香、わさびおろしが付きます。
- 盛付け、器は変更になる場合がございます。 ● 御飯、キャベツのお替りはご自由にお申し付け下さい。



かごしま黒豚 **黒豚**

さつまいもを含んだ飼料を食べて

育った鹿児島黒豚は、

柔らかく食べやすい肉質で旨みが強く、

ジューシーな味わいが特長です。



豚汁



しじみ汁

「豚汁」と「しじみ汁」の
いずれかをお選びいただけます。

かごしま黒豚
ひれかつ膳 (120g)

3,500円
(本体価格3,181円)

かごしま黒豚
ロースかつ膳 (150g)

3,600円
(本体価格3,272円)

かごしま黒豚
厚切りリブロースかつ膳 (250g)

ロースの中でも脂身が豊富な肩ロースに近い部分を
厚切りにカットしたボリューム感のあるとんかつ。

4,100円
(本体価格3,727円)

かごしま黒豚
ひれ・ロース盛合せ膳

3,800円
(本体価格3,454円)



●写真は厚切りリブロースかつ膳です。

当店は、小麦・乳成分・卵・甲殻類(えび・かに)を含む商品と共通の器具・食材(パン粉・揚げ油等)を使用しております。
アレルギー物質は係員までお問い合わせください。

- 国産米を使用しています。 ● 全ての膳に御飯、味噌汁、キャベツ、お新香、わさびおろしが付きます。
- 盛付け、器は変更になる場合がございます。 ● 御飯、キャベツのお替りはご自由にお申しつけ下さい。



匠庵 特撰銘柄豚

全国各地から探し求めた銘柄豚の中から
とんかつに適したものを選び抜いた国産豚。

「とんかつ和幸 匠庵」が自信を持って
おすすめするこだわりの逸品です。

※仕入れ状況により銘柄の種類が異なります。
予めご了承ください。



豚汁



しじみ汁

「豚汁」と「しじみ汁」の
いずれかをお選びいただけます。

特撰銘柄豚 元気豚

品種、血統、飼育方法や飼料にこだわり、健康で元気に育つ環境を整えて育った銘柄豚。通常の豚肉よりもサシが多く、柔らかい肉質とクセになるほど濃厚な味わいが特長です。一口目は、是非何もつけずに豚肉本来の旨みをお楽しみください。

ロースかつ膳 (150g)

3,200円
(本体価格2,909円)

厚切りリブロースかつ膳 (250g)

3,800円
(本体価格3,454円)

ロースの中でも脂身が豊富な肩ロースに近い部分を厚切りにカットしたボリューム感のあるとんかつ。

特撰銘柄豚

東の匠SPF豚

緑と水に恵まれた北総大地の豊かな食を守り12人の養豚の匠たちが、丹精込めて育てた銘柄豚。柔らかくて臭みがなくさっぱりとした脂身と、甘みのある赤身の絶妙なバランスが奏でる上質な味わいをお楽しみいただける逸品です。

ローズかつ膳 (150g)

3,200円

(本体価格2,909円)

厚切りリブローズかつ膳 (250g)

3,800円

(本体価格3,454円)

ローズの中でも脂身が豊富な肩ローズに近い部分を厚切りにカットしたボリューム感のあるとんかつ。

特撰銘柄豚 岩中ポーク

「岩手中央」の頭文字からその名前が誕生した「岩中ポーク」は、自然の恵みとたくさんの愛情で育てられます。厳しい基準を満たした養豚農場でビタミンやミネラルを豊富に含んだ飼料を食べて育つ希少価値の高い銘柄豚で、口当たりの良い肉質で、味わい深い旨みとコクをお楽しみください。

ロースかつ膳 (150g)

3,980円
(本体価格3,618円)

厚切りリブロースかつ膳 (250g)

4,600円
(本体価格4,181円)

ロースの中でも脂身が豊富な肩ロースに近い部分を厚切りにカットしたボリューム感のあるとんかつ。

特撰銘柄豚

やんばるあぐー

沖縄県北部のことを指す「やんばる」の名がついた希少性の高いあぐー豚。
コレステロールが一般の豚肉と比べて約1/4程度と言われており、豚特有の臭みが少なく、
濃厚な旨みと柔らかい肉質を存分にお楽しみいただける逸品です。

ロースかつ膳 (150g)

3,980円

(本体価格3,618円)

厚切りリブロースかつ膳 (250g)

4,600円

(本体価格4,181円)

ロースの中でも脂身が豊富な肩ロースに近い部分を
厚切りにカットしたボリューム感のあるとんかつ。

特撰銘柄豚 琉球あぐー

ほんのり桜色で美しい肉質の希少性の高いあぐー豚。天然ハーブ抽出物を配合した飼料を使用することで、より安全性を追求して育てられました。こだわりが生んだ濃厚でとろける脂身の旨みと柔らかい肉質は絶品です。

ロースかつ膳 (150g)

3,980円

(本体価格3,618円)

厚切りリブロースかつ膳 (250g)

4,600円

(本体価格4,181円)

ロースの中でも脂身が豊富な肩ロースに近い部分を厚切りにカットしたボリューム感のあるとんかつ。

特撰銘柄豚

山形敬友農場金華豚

脂の融点が低く、キメが細かくて旨みが凝縮された肉質と上品で繊細な味わいが絶品の銘柄豚。パークシャー種の雄に「まぼろしの豚」とも言われている中国浙江省金華地区が原産の貴重な金華豚の雌を掛け合わせた山形敬友農場でのみ飼育が許された日本で唯一の生産豚です。

ロースかつ膳 (150g)

3,980円

(本体価格3,618円)

厚切りリブロースかつ膳 (250g)

4,600円

(本体価格4,181円)

ロースの中でも脂身が豊富な肩ロースに近い部分を厚切りにカットしたボリューム感のあるとんかつ。

彩り盛合せ膳

ひれかつと大海老フライの盛合せ膳

(和豚もちぶたひれかつ・大海老フライ)

2,800円

(本体価格2,545円)

ひれかつと和牛めんちかつの盛合せ膳

(和豚もちぶたひれかつ・和牛めんちかつ)

2,600円

(本体価格2,363円)

ロースかつと和牛めんちかつの盛合せ膳

(和豚もちぶたロースかつ・和牛めんちかつ)

2,600円

(本体価格2,363円)



●ひれかつと和牛めんちかつの盛合せ膳です。



豚汁



しじみ汁

「豚汁」と「しじみ汁」の
いずれかをお選びいただけます。



●写真は三種盛合せ膳です。

三種盛合せ膳

(串かつ・海老フライ・ずわい蟹のクリームコロッケ)

2,600円

(本体価格2,363円)

大海老フライ膳

(大海老フライ 2ヶ)

2,800円

(本体価格2,545円)

当店は、小麦・乳成分・卵・甲殻類(えび・かに)を含む商品と共通の器具・食材(パン粉・揚げ油等)を使用しております。アレルギー物質は係員までお問い合わせください。

- 国産米を使用しています。
- 全ての膳に御飯、味噌汁、キャベツ、お新香、わさびおろしが付きます。
- 盛付け、器は変更になる場合がございます。
- 御飯、キャベツのお替りはご自由にお申しつけ下さい。

お二人様 おすすめ膳

ご家族やご友人とご一緒に、匠庵の味をお楽しみください。

ペアセット

(和豚もちぶた一口ひれかつ 2ヶ・海老フライ 2ヶ
和牛めんちかつ・チーズ入りささみかつ・匠庵特製茶碗蒸し 2ヶ
お好きなドリンク 2ヶ・デザート 2ヶ)

5,500円

(本体価格5,000円)

※お車を運転されるお客様ならびに20歳未満のお客様へのアルコールのご提供は固くお断りいたします。



豚汁



しじみ汁

「豚汁」と「しじみ汁」の
いずれかをお選びいただけます。

お子様メニュー

お子様とんかつ膳

(和豚もちぶた一口ひれかつ・海老フライ・ゼリー・
ジュース・お菓子・おもちゃ)

950円

(本体価格863円)

お子様ジュース

120円

(本体価格109円)

お子様アイス

150円

(本体価格136円)

一品料理

匠庵特製茶碗蒸し

400円

(本体価格363円)

大海老フライ

900円

(本体価格818円)

ずわい蟹のクリームコロッケ

600円

(本体価格545円)

和牛めんちかつ

700円

(本体価格636円)

チーズ入りささみかつ

500円

(本体価格454円)

串かつ

500円

(本体価格454円)

当店は、小麦・乳成分・卵・甲殻類(えび・かに)を含む商品と共通の器具・食材(パン粉・揚げ油等)を使用しております。
アレルギー物質は係員までお問い合わせください。

● 国産米を使用しています。 ● 全ての膳に御飯、味噌汁、キャベツ、お新香、わさびおろしが付きます。
● 盛付け、器は変更になる場合がございます。 ● 御飯、キャベツのお替りはご自由にお申しつけ下さい。

デザート

バニラアイスクリーム

350円

(本体価格318円)

本日のアイス

350円

(本体価格318円)

わらび餅とバニラアイスクリーム

480円

(本体価格436円)

ドリンク

※お車を運転されるお客様ならびに20歳未満のお客様へのアルコールのご提供は固くお断りいたします。

瓶ビール

680円

(本体価格618円)

ノンアルコールビール 480円

(本体価格436円)

生ビール(中)

680円

(本体価格618円)

コーラ

480円

(本体価格436円)

生ビール(小)

500円

(本体価格454円)

オレンジジュース

480円

(本体価格436円)

グラスワイン(赤・白) 780円

(本体価格709円)

黒烏龍茶

480円

(本体価格436円)

ハイボール

580円

(本体価格527円)

アイスコーヒー

480円

(本体価格436円)

レモンサワー

580円

(本体価格527円)

日本酒

880円

(本体価格800円)

当店は、小麦・乳成分・卵・甲殻類(えび・かに)を含む商品と共通の器具・食材(パン粉・揚げ油等)を使用しております。アレルギー物質は係員までお問い合わせください。

- 国産米を使用しています。
- 全ての膳に御飯、味噌汁、キャベツ、お新香、わさびおろしが付きます。
- 盛付け、器は変更になる場合がございます。
- 御飯、キャベツのお替りはご自由にお申しつけ下さい。