

とんかつ和幸

# 匠庵

TAKUMIAN



厳選された素材と

匠の技がこだわりの旨味にかわる。

長い歴史に裏付けされた

本物の味わいを

こころを込めてお届けします。



# 匠特撰 和豚もちぶた

ひれかつ膳 〈雪〉100g 2,100円  
(本体価格1,909円)

〈月〉130g 2,400円  
(本体価格2,181円)

〈花〉150g 2,700円  
(本体価格2,454円)

ローズかつ膳 〈雪〉100g 2,000円  
(本体価格1,818円)

〈月〉130g 2,301円  
(本体価格2,091円)

〈花〉150g 2,600円  
(本体価格2,363円)



●写真はひれかつ膳です。



●写真はロースかつ膳です。

## 銘柄豚 かごしま黒豚

さつまいもを含んだ飼料を食べて育った国産の純粋な黒豚は、キメが細かく柔らかく、歯切れの良い肉質でうまみがあるのが特徴です。

ひれかつ膳 130g  
(ヒマラヤの塩付)

3,450円  
(本体価格3,136円)

ロースかつ膳 130g  
(ヒマラヤの塩付)

3,350円  
(本体価格3,045円)

ひれかつ重

2,100円  
(本体価格1,909円)



豚汁



しじみ汁

「豚汁」または「しじみ汁」のいずれかをお選びいただけます。

# 彩り懐石膳

男性の方もご注文いただけます。

## レディース膳

- ・揚げ物(海老フライ、アスパラ巻かつ)・小鉢
- ・焼き物・煮物・茶碗蒸し・お食事

2,430円

(本体価格2,209円)





●写真はひれかつと大海老フライの盛合せです。

## 盛合せ かつ膳

### お好み膳「藤」

- ・和豚もちぶた一口ひれかつ(2ヶ) 又は ロースかつ
- ・和牛と黒豚のめんちかつ(チーズ入り)

2,200円

(本体価格2,000円)

### ひれかつと 大海老フライの盛合せ

- ・和豚もちぶた一口ひれかつ(2ヶ)・大海老フライ

2,631円

(本体価格2,391円)

### 大海老フライ膳

- ・大海老フライ(2本)

2,730円

(本体価格2,481円)



豚汁



しじみ汁

「豚汁」または「しじみ汁」の  
いずれかをお選びいただけます。

# 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本)
- ・和牛と黒豚のめんちかつ ・チーズささみかつ
- ・茶碗蒸し (2ヶ) ・お好みのドリンク (2ヶ)

4,400円

(本体価格4,000円)

## 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
- ・オレンジジュース ・フライドポテト ・お菓子 ・おもちゃ

930円

(本体価格845円)

## お子様ジュース

101円

(本体価格91円)

## お子様アイス

150円

(本体価格136円)



●写真はお子様とんかつ膳です。



●写真は海鮮三種盛りです。

## 旬鮮美味 海鮮盛り膳

### 海鮮盛合せ膳

・和豚もちぶた一口ひれかつ ・本日のお魚  
・ホタテ串 ・ししとう

2,100円

(本体価格1,909円)

### 海鮮三種盛り

・本日のお魚 ・ホタテ ・車海老

2,400円

(本体価格2,181円)

### 本日の青魚フライ

800円

(本体価格727円)

### 生帆立フライ

600円

(本体価格545円)

### 車海老フライ

950円

(本体価格863円)



豚汁



しじみ汁

「豚汁」または「しじみ汁」の  
いずれかをお選びいただけます。



●写真は東京Xコースかつ膳です。

## 銘柄豚

銘柄豚は下記よりお選びください。日によって銘柄豚は異なります。  
詳しくは、係の者にお尋ねください。

### 東京<sup>エクス</sup>Xコースかつ膳

「東京X」とは東京都で生まれた美味しい霜降りの豚で、その肉質はサシが多めで柔らかく、風味、味わいに優れた高品質な豚です。

3,980円

(本体価格3,618円)

### あぐー豚コースかつ膳

沖縄県の良い環境で育ち、脂肪の甘味や旨みが豊富で、濃厚な味わい。臭みがなく柔らかいのが特長です。

3,980円

(本体価格3,618円)



豚汁



しじみ汁

「豚汁」または「しじみ汁」のいずれかをお選びいただけます。



# サラダ

匠の野菜サラダ

680円

(本体価格618円)

自家製ポテトサラダ

680円

(本体価格618円)

冷製トマトのサラダ

600円

(本体価格545円)



●写真は自家製ポテトサラダです。



●写真は匠の野菜サラダです。

# 一品料理

豚角煮

730円

(本体価格663円)

枝豆

380円

(本体価格345円)

茶碗蒸し

350円

(本体価格318円)

# デザート



●写真はかき氷(抹茶ミルク)です。

アイスクリーム 350円  
(本体価格318円)

あんみつ 480円  
(本体価格436円)

白玉あずき 350円  
(本体価格318円)

クリームあんみつ 600円  
(本体価格545円)

わらび餅と  
パニラアイスクリーム 480円  
(本体価格436円)

かき氷(いちごミルク) 600円  
(本体価格545円)

国産の本わらび粉を使用。深煎りきなこの風味と、  
とろける食感が特徴です。

かき氷(抹茶ミルク) 600円  
(本体価格545円)

# お飲み物

ビール 580円  
(本体価格527円)

ノンアルコールビール 431円  
(本体価格391円)

生ビール(小) 431円  
(本体価格391円)

オレンジジュース 380円  
(本体価格345円)

生ビール(中) 680円  
(本体価格618円)

コーヒー 380円  
(本体価格345円)

グラスワイン(赤・白) 500円  
(本体価格454円)

アイスコーヒー 380円  
(本体価格345円)

麦焼酎 天の刻印 680円  
(本体価格618円)

黒烏龍茶 380円  
(本体価格345円)

芋焼酎 富乃宝山 680円  
(本体価格618円)

コーラ 380円  
(本体価格345円)

日本酒 680円  
(本体価格618円)

当店では、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。  
アレルギー物質は原質までお問い合わせください。

● 国産米を使用しています。 ● 全ての席に御飯、味噌汁、キャベツ、お新香が付きます。

● 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。



## 季節限定 牡蠣

### 牡蠣盛合せ膳

- ・広島県産牡蠣フライ(3ヶ)
- ・一口ひれかつ
- ・海老フライ
- ・茶碗蒸し
- ・大根おろし

2,400円

(本体価格2,181円)

### おつまみ牡蠣フライ(3ヶ)

800円

(本体価格727円)



豚汁



しじみ汁

「豚汁」または「しじみ汁」の  
いずれかをお選びいただけます。