

コクと甘みのある
濃厚な味噌だれを合わせて
お召し上がりください。

味噌ひれかつ御飯

1,630円

味噌ロースかつ御飯

1,480円



御飯、味噌汁、キャベツ

お替り自由

お替りはお気軽に
お申し付けください。

※写真は味噌ロースかつ御飯です。



銘柄豚



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。アレルギー物質は係員までお問い合わせください。
※表示価格は全て税込みです。※国産米を使用しております。※全ての定食に御飯、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。

和豚もちぶた
ロースかつ御飯
2,100円

きめ細やかで、しっとり柔らかい肉質が特長です。豚肉本来のコクがしっかりと味わえる一方で、すっきりとした後味がお楽しみいただけます。

琉香豚
ロースかつ御飯
2,100円

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。こだわりが生んだ香り立つ美味しさがお楽しみいただけます。

上州豚とことん
ロースかつ御飯
2,100円

梅のエキスであるクエン酸を配合した飼料により、臭みなく上品な味わいが特長です。きめが細かく、甘みのある肉質をお楽しみください。

赤城山麓豚
ロースかつ御飯
2,100円

さっぱりとして甘みのある脂身と、霜降りできめが細かく柔らかい赤身が特長です。名水としても有名な赤城山の地下水で育てられた豚肉をお楽しみください。

ロースかつ御飯 1,380円

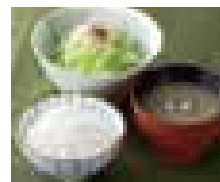
おろしロースかつ御飯 1,480円



とんかつ膳

ひれかつ御飯 1,530円

おろしひれかつ御飯 1,630円



御飯、味噌汁、キャベツ
お替り自由

お替りはお気軽に
お申し付けください。

とんかつとご一緒に
お召し上がりください



大根おろし 100円

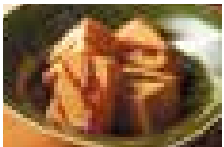


味噌だれ 100円



茶碗蒸し 200円

食後のデザートに



わらび餅 200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―物質は係員までお問い合わせください。
※ 表示価格は全て税込みです。
※ 国産米を使用しております。
※ 全ての定食に御飯、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。



ひれロース 盛合せ御飯 1,480円

海老フライ御飯 1,600円

海老フライ 3ヶ

一口ひれかつ御飯 1,300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したボリュームあるとんかつ

リブロースかつ御飯 1,880円

大葉玄米塩・大根おろし・味噌だれ付



ひれかつ御飯の1.5倍のボリューム

大ひれかつ御飯 2,130円

大葉玄米塩・大根おろし・味噌だれ付



ひれ肉を丸太のように一本揚げにした、肉本来の旨み、柔らかさを味わっていただける一品

丸太ひれかつ御飯

大葉玄米塩・大根おろし・味噌だれ付

2,150円



大葉玄米塩

とんかつの旨みをより一層引き立てる香り高い塩でお召し上がりください。

とんかつとご一緒に
お召し上がりください



大根おろし 100円

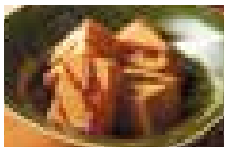


味噌だれ 100円



茶碗蒸し 200円

食後のデザートに



わらび餅 200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―物質は係員までお問い合わせください。
※ 表示価格は全て税込みです。
※ 国産米を使用しております。
※ 全ての定食に御飯、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。



葵 あおい 1,580円

一口ひれかつ・海老フライ
キャベツメンチかつ
茄子フライ・茶碗蒸し
デザート

レ
デ
イ
ー
ス
膳

男性のお客様もご注文いただけます。

盛合せ膳



※写真は一口ひれかつ2ヶです。



さつき

1,830円

一口ひれかつ2ヶ又は ロースかつ・海老フライ2ヶ



※写真はロースかつです。



やまぶき

1,380円

一口ひれかつ2ヶ又は ロースかつ・カニクリームコロッケ



※写真は一口ひれかつ2ヶです。



さざんか

1,380円

一口ひれかつ2ヶ又はロースかつ・チーズ入りメンチかつ



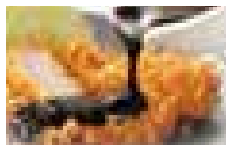
マークの付いた盛合せ膳は

「一口ひれかつ2ヶ」又は「ロースかつ」の
どちらかをお選びください。

とんかつとご一緒に
お召し上がりください



大根おろし 100円



味噌だれ 100円



茶碗蒸し 200円

食後のデザートに



わらび餅 200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―物質は係員までお問い合わせください。
※ 表示価格は全て税込みです。
※ 国産米を使用しております。
※ 全ての定食に御飯、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。

あじさい

2,100円

一口ひれかつ2ヶ・海老フライ2ヶ・カニクリームコロッケ・茶碗蒸し



ぼたん

1,580円

一口ひれかつ・海老フライ・チーズ入りささみかつ・茶碗蒸し



かつ鍋

- ひれかつ鍋御飯 1,800円
ロースかつ鍋御飯 1,650円
ひれ海老鍋御飯 1,900円
サラダ付



御飯、味噌汁、キャベツ
お替り自由

お替りはお気軽に
お申し付けください。

※写真はロースかつ鍋御飯です。

火気を使用してのご提供はしていません

とんかつと一緒に
お召し上がりください



大根おろし 100円

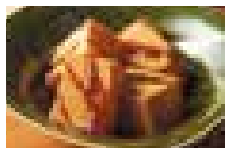


味噌だれ 100円



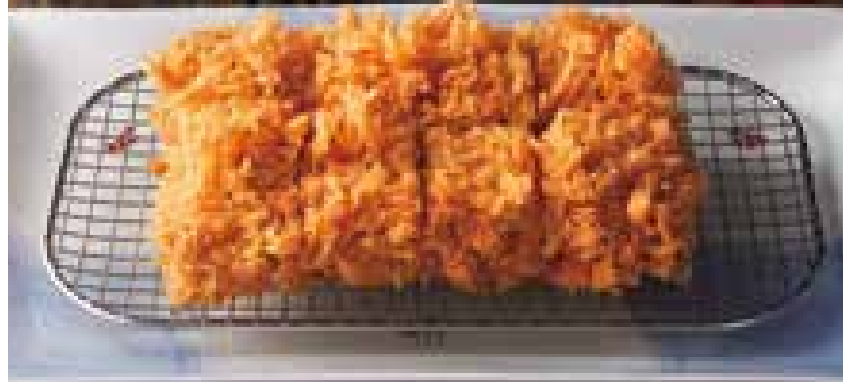
茶碗蒸し 200円

食後のデザートに



わらび餅 200円

※盛付け器は変更になる場合がございます。
※全ての定食に御飯、味噌汁、キャベツ、お新香が付きます。
※国産米を使用しております。
※表示価格は全て税込みです。
※アレルギー物質は係員までお問い合わせください。
アレルギ―物質は係員までお問い合わせください。
使用しております。
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。
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。



ひれかつ御飯 2,800円
大葉玄米塩付



大葉玄米塩
とんかつの旨みを
より一層引き立てる
香り高い塩で
お召し上がりください。

きめが細かく柔らかな、
歯切れの良い肉質で、
旨みがある鹿児島県産の黒豚。

ロースかつ御飯 2,500円
大葉玄米塩付



かごしま黒豚

ペアセット



ペアセット

3,980円

一口ひれかつ2ヶ・海老フライ2ヶ
大葉入りささみかつ・チーズ入りメンチかつ
茶碗蒸し2ヶ・ドリンク2ヶ
フライドポテト・枝豆
※ドリンクは、ソフトドリンク又は
生ビール(グラス)よりお選びください。

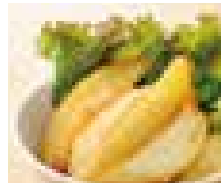
ドリンク

キリン一番搾り 生ビール	コーラ	310円
グラス480円 ジョッキ680円	オレンジジュース	310円
ビール(中瓶) 680円	黒烏龍茶	310円
日本酒 410円	アイスコーヒー	310円
ノンアルコールビール 400円	プレミアム野菜ジュース	360円

※ドライバー・20歳未満のお客様の飲酒は、固くお断り致します。

一品料理

大根おろし	100円
味噌だれ	100円
茶碗蒸し	200円
フライドポテト	300円
ポテトサラダ	300円
枝豆	360円
鶏の唐揚げ	400円



わらび餅 200円

お持ち帰り弁当



特ひれかつ弁当

940円



特ロースかつ弁当

890円



盛合せ弁当「からたち」

一口ひれかつ・海老フライ
チーズ入りメンチかつ

960円



ひれ海老弁当

一口ひれかつ2ヶ
海老フライ2ヶ

1,160円

追加かつ

※定食をご注文のお客様は、こちらの価格でお召し上がりいただけます。



ロースかつ	610円
一口ひれかつ	330円
海老フライ	430円
カニクリームコロッケ	410円
チーズ入りメンチかつ	410円
チーズ入りささみかつ	400円
キャベツメンチかつ	260円
茄子フライ	210円



和幸のとんかつに良く合う
スパイシーな風味。他のお料理に
合わせてもおいしく召し上がれます。

とんかつそうす 380円

さわやかな柚子の香りが食欲を
そそります。ぜひお試しください。

和幸オリジナル
柚子どれっしんぐ 380円

一部お取扱いのない店舗がございます。