和幸のおもてなし

お食事のひと時が
お客様の幸せとなりますように
私達はとんかつに携わる
すべてに情熱を注ぎ続けます

和幸の定番
こだわり三元豚

徹底した温度管理のもとで一定期間熟成させた
旨みと柔らかさにこだわった豚肉

一頭の豚から約二%しか取れない希少部位
脂肪分が少なくさっぱりとした味わいでありながら
きめ細やかでジューシーな肉質が特長

ひれかつ
一、六三〇円

ひれかつ
大根おろし付き
一、七三〇円

一番人気

脂身と赤身のバランスが良く
深いコクと柔らかな肉質が特長
上質で旨みある味わいを楽しめる和幸の人気商品

ロースかつ
一、四八〇円

ロースかつ
大根おろし付き
一、五八〇円

※写真はこだわり三元豚
ロースかつです。

おすすめ

やわらか丸太ひれかつ

おろしポン酢・オリーブレモン塩付き

ひれ肉の中でも、特に肉質の良い中心部分を
贅沢に使用した逸品
柔らかでジューシーな食感をお楽しみいただけます

二、二五〇円

おすすめ

リブロースかつ

おろしポン酢・オリーブレモン塩付き

ロースの中でも脂身の多い
肩ロースに近い部分を厚切りにカットした
とんかつ好きにはたまらないボリューム感のあるとんかつ

一、九八〇円

一口ひれかつ

一口ひれかつ 三ヶ

一、四〇〇円

ひれとロースの盛合せ

一口ひれかつ 二ヶ
ロースかつ

一、五八〇円

※写真はやわらか丸太ひれかつです。

とんかつとご一緒に
お召し上がりください

大根おろし
一〇〇円

茶碗蒸し
二〇〇円

食後の
デザートに

わらび餅
二〇〇円

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。

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。

選べる盛合せ

こだわりのとんかつをお好みの組み合わせでお召し上がりいただけます
※「ひれかつ」と「ロースかつ」の
どちらかをお選びください

ひれかつ又はロースかつと
チーズ入りメンチかつ
一、四八〇円

※写真はロースかつと海老フライです。

※写真はひれかつとチーズ入りメンチかつです。

ひれかつ又はロースかつと
カニクリームコロッケ
一、四八〇円

ひれかつ又はロースかつと
海老フライ
一、九三〇円

銘柄豚

至福の極み
和豚もちぶた

噛みしめるほどにじんわり感じる
深いコクと、とろけるような脂の旨み
きめ細かく舌触りの良い肉質が特長です

ロースかつ

おろしポン酢・オリーブレモン塩付き

二、二〇〇円

数量限定

リブロースかつ

おろしポン酢・オリーブレモン塩付き

豊かな旨みと脂の甘さを
しっかりと味わえる厚切りのとんかつ
しっとり柔らかでまろやかな味わいを
ご堪能いただけます

二、四〇〇円

※写真は和豚もちぶたリブロースかつです

とんかつとご一緒に お召し上がりください

大根おろし 一〇〇円

茶碗蒸し 二〇〇円

食後の デザートに

わらび餅 二〇〇円

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。

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。

レディース膳

男性のお客様もご注文いただけます

彩り豊かな盛合せに
風味豊かな茶碗蒸しと
やわらかわらび餅がついた
女性に人気の盛合せです

彩り盛合せ

・一口ひれかつ
・海老フライ
・房総ハーブ鶏の梅しそかつ
・茶碗蒸し
・やわらかわらび餅

一、六三〇円

かつ鍋

とんかつを甘辛いお出汁と
卵でふんわりととじました
熱々の美味しさを
お楽しみいただけます

ロースかつ鍋　一、七五〇円

ひれかつ鍋　一、九〇〇円

ひれ海老鍋　二、〇〇〇円

※写真はロースかつ鍋です。

火気を使用してのご提供はしておりません

とんかつとご一緒に お召し上がりください

大根おろし　一〇〇円

茶碗蒸し　二〇〇円

食後の デザートに

わらび餅　二〇〇円

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。

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。

ペアセット

おつまみとドリンクがついた
お二人様用のお得なセットメニュー
とんかつ以外にも色々と
楽しみたい方におすすめです

・一口ひれかつ 二ヶ　・海老フライ 二本
・大葉入りささみかつ
・チーズ入りメンチかつ
・茶碗蒸し 二ヶ　・ドリンク 二ヶ
・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。

四、〇八〇円

LINKS UMEDA店限定

当店でしか食べられない限定メニュー!!
イチ推しの「とろけるチーズの包みかつ」は
温かいうちにお召し上がりください

三種盛合せ

・とろけるチーズの包みかつ
・海老フライ
・フレッシュアスパラの巻かつ
・茶碗蒸し
・やわらかわらび餅

一、六八〇円

とんかつと
ご一緒に
お召し上がり
ください

大根おろし
一〇〇円

茶碗蒸し
二〇〇円

食後の
デザートに

わらび餅
二〇〇円

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。

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。

追加かつ

※定食をご注文のお客様に限りご注文いただけます

ロースかつ	六三〇円
一口ひれかつ	三五〇円
海老フライ	四五〇円
カニクリームコロッケ	四三〇円
チーズ入りメンチかつ	四三〇円
房総ハーブ鶏の梅しそかつ	四八〇円

ドリンク

生ビール(ジョッキ)	六八〇円
生ビール(グラス)	四八〇円
ビール(中瓶)	六八〇円
ハイボール	四五〇円
レモンサワー	四五〇円
日本酒	四一〇円
ノンアルコールビール	四〇〇円
コーラ	三一〇円
オレンジジュース	三一〇円
黒烏龍茶	三一〇円
アイスコーヒー	三一〇円
プレミアム野菜ジュース	三六〇円

※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・デザート

大根おろし	一〇〇円
茶碗蒸し	二〇〇円
フライドポテト	三〇〇円
ポテトサラダ	三〇〇円
鶏の唐揚げ	四〇〇円
枝豆	三六〇円
川崎大師 大谷堂 やわらかわらび餅	二〇〇円

ポテトサラダ

川崎大師 大谷堂 やわらかわらび餅

お持ち帰り弁当

特ひれかつ弁当	九六〇円
特ロースかつ弁当	九一〇円
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	一、〇二〇円
ひれ海老弁当 一口ひれかつ二ヶ 海老フライ二本	一、二四〇円

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。