



胡麻ドレッシング

柚子ドレッシング

こだわりのドレッシング



しじみ汁

キャベツ

御飯

お新香

お替り自由

とんかつを
さらに美味しく

大根おろし 一〇〇円



味噌だれ 一〇〇円



御飯のお供に

なめたけ 五〇円



「美味しい」には理由がある。
伝統の技術に裏打ちされた、
こだわりのとんかつ。



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です。※国産米を使用しています。

※全ての定食に御飯、味噌汁、キャベツ、お新香が付きます。※盛付け、器は変更になる場合がございます。



和豚もちぶた
ひれかつ御飯

二、一八〇円

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甘み。

きめ細かく舌触りの良い肉質が特長です。



和豚もちぶた
ロースかつ御飯

二、〇八〇円



お勧め

ロースかつ御飯の2倍のボリューム

🍷 リブロースかつ御飯

「大根おろし・味噌だれ付」

二、二五〇円

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。



極

厳選した豚肉を唐内で挽いた
生パン粉で包み、上質な純正
植物油で揚げた黄金色のとんかつ。

🍷 お替り自由

御飯

お新香

しじみ汁

キャベツ



とんかつとご一緒に
お召上がりください



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・米粉・卵・卵黄・砂糖・油・かじき
含む食品と共通の器具・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材料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。
※全ての食品にアレルギー表示、キャベツ、お新香が付きま
す。アレルギー表示は変更になる場合がございます。



丸太ひれかつ御飯

〔大根おろし付〕

二、一五〇円



御飯のお供に
なめたけ
五分指まき醤油使用
五〇円



特大海老フライ御飯

一、九八〇円



◎ ロースかつ御飯

一、四八〇円

◎ おろしロースかつ御飯

一、五八〇円

◎ 味噌ロースかつ御飯

一、五八〇円



*写真はロースかつ御飯です。

◎ ひれかつ御飯

一、五八〇円

◎ おろしひれかつ御飯

一、六八〇円

◎ 味噌ひれかつ御飯

一、六八〇円



*写真はひれかつ御飯です。



創業以来、伝統の技術を磨き続ける
とんかつ専門店としての極み。



◎ ひれろース盛合せ御飯

一口ひれかつ2ヶ
ろースかつ

1,400円



◎ 一口ひれかつ御飯

1,000円



※写真は一口ひれかつ2ヶです。



さざんか

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

一、五〇〇円

盛合せ



マークの付いた盛合せ定食は

「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。



※写真は一口ひれかつ2ヶです。



もくれん

一口ひれかつ2ヶ

又はロースかつ

大葉入りささみかつ

一、三三〇円

とんかつとご一緒に
お召し上がりください



大根おろし 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

馬場では、小麦・米粉分・卵・卵黄類・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。
アレルギー物質は表示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。
※全ての食品に酢酸・味噌汁・キetchup、お新香が付きませす。
※揚げ物は常温にすると硬さがこぎります。




※写真は一口のれかつ2ヶです。

一、五〇〇円

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

 **選**
やまぶき

 とんかつを
さらに美味しく

大根おろし 一〇〇円

なめたけ 五〇円



 **選**
みぞれ

一口ひれかつ2ヶ
又はロースかつ
特大海老フライ

一、八三〇円



※写真は一口のれかつ2ヶです。



あざみ

大葉とチーズの巻かつ
 海老フライ
 カニクリームコロッケ
 ミニごぼうサラダ

1,400円



あじさい

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

1,100円



りんどう

一口ひれかつ
 海老フライ
 北海道コロッケ

1,500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 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

※写真は、小籠、美濃汁、餅、甲斐豆、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。
アレルギー物質は括弧までを同じ合わせください。
※表示価格は全て税込みです。
※国産米を使用しております。
※全ての食品に調味料、砂糖、キヤベツ、お酢等が付き、
※揚げ物、油は常温に含む場合があります。



レディース膳

葵 あおい

一口ひれかつ

海老フライ

梅しそチキンかつ

茶碗蒸し

わらび餅

彩り豊かな盛合せに
デザートが付いた
お得なセットです。

一、七八〇円

男性のお客様もご注文いただけます。

ひれ海老鍋御飯

一、八〇〇円

ひれかつ鍋御飯

一、八〇〇円

ロースかつ鍋御飯

一、七五〇円

鍋

こだわりの
とんかつを
卵と一緒に
煮込みました。



※写真はロースかつ鍋御飯です。

火気を使用してのご提供を中止しております。

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 五九〇円
- 一口ひれかつ 三〇〇円
- 特大海老フライ 八五〇円
- 海老フライ 三九〇円
- 梅しそチキンかつ 四三〇円
- チーズ入りメンチかつ 四〇〇円
- カニクリームコロッケ 四〇〇円
- 大葉入りささみかつ 三九〇円
- 大葉とチーズの巻かつ 三二〇円
- 北海道コロッケ 二七〇円

デザート

わらび餅とアイス

※アイスは、種の中からお選びいただけます。

二〇〇円



わらび餅

一〇〇円



バニラアイス

二六〇円



抹茶アイス

二六〇円





ドリンク

ドライパー・20歳未満のお客様の飲酒は、固くお断り致します。

| | |
|---------------|------|
| 生ビール(ジョッキ) | 六四〇円 |
| 生ビール(グラス) | 四四〇円 |
| 瓶ビール(中瓶) | 六四〇円 |
| レモンサワー | 四五〇円 |
| 黒ウーロンハイ | 四五〇円 |
| ハイボール(シングル) | 四五〇円 |
| ハイボール(ダブル) | 五五〇円 |
| 日本酒 | 四一〇円 |
| ノンアルコールビール | 四〇〇円 |
| コーラ | 三二〇円 |
| オレンジジュース | 三二〇円 |
| 黒烏龍茶 | 三二〇円 |
| コーヒー(アイス/ホット) | 三二〇円 |
| プレミアム野菜ジュース | 三六〇円 |



一品

| | |
|---------|------|
| 大根おろし | 一〇〇円 |
| 味噌だれ | 一〇〇円 |
| なめたけ | 五〇円 |
| 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 |
| ごぼうサラダ | 三〇〇円 |
| 枝豆 | 三〇〇円 |
| 唐揚げ | 四〇〇円 |

