

# 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、五八〇円

ひれかつ

大根おろし付き

一、六八〇円

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

一番人気

ロースかつ

一、四三〇円

ロースかつ

大根おろし付き

一、五三〇円

※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

柔らかなジューシーな食感をお楽しみいただけます

二、二〇〇円

おすすめ

## リブローズかつ

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、九三〇円

## 一口ひれかつ

一口ひれかつニケ

一、三五〇円

## ひれとロースの盛合せ

一口ひれかつニケ

ローズかつ

一、五三〇円

※写真はやわらか丸太ひれかつです。

とんかつと一緒  
お召し上がりください



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

1,430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

1,430円

ひれかつ又はロースかつと  
海老フライ

1,480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、一五〇円

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、三五〇円

※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、五八〇円





※写真はロースかつ鍋です。

# かつ鍋

とんかつを甘いお出汁と  
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、七〇〇円

ひれかつ鍋 一、八五〇円

ひれ海老鍋 一、九五〇円

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。

火気を使用してのご提供はしていません

# 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

楽しみたい方におすすりめです

- ・一口ひれかつ ニケ
- ・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 ニケ
- ・ドリンク ニケ
- ・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。

白、四、〇、三〇、円





## 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	カニクリームコロッケ	四三〇円
一口ひれかつ	三五〇円	チーズ入りメンチかつ	四三〇円
海老フライ	四五〇円	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	コーラ	三一〇円
生ビール(グラス)	四八〇円	オレンジジュース	三一〇円
ビール(中瓶)	六八〇円	黒烏龍茶	三一〇円
日本酒	四一〇円	アイスコーヒー	三一〇円
ノンアルコールビール	四〇〇円	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

九四〇円



特ロースかつ弁当

八九〇円



盛合せ弁当「からたち」

九六〇円



ひれ海老弁当

一、一六〇円



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。