

名古屋オリジナルメニュー

味噌ひれかつ鍋御飯 2,050円

味噌ロースかつ鍋御飯 1,930円

サラダ付



火気を使用しのご提供はしていません

※写真は味噌ひれかつ鍋御飯です。

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。



※写真は味噌ロースかつ御飯です。

味噌ひれかつ御飯 1,680円

味噌ロースかつ御飯 1,530円

和豚もちふた  
ロースかつ御飯  
2,150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  
2,150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  
2,150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  
2,150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。

\\ ボリューム満点の厚切りロース \\

## リブローズかつ御飯 1,930円

大葉玄米塩・大根おろし・味噌だれ付

赤身と脂身のバランスが良く、ロース肉の中でも4～5枚しか取れない希少部位。ジューシーな旨みある肉質は、大葉玄米塩や大根おろしとの相性も抜群です。



\\ きめ細やかでみずみずしい味わい \\

## 大ひれかつ御飯 2,180円

大葉玄米塩・大根おろし・味噌だれ付

脂身が少なくさっぱりとした肉質が特長のひれ肉の中でも特に柔らかな部分だけをとんかつにしました。



### 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。

お  
勧  
め

# 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。

ローズかつ御飯 1,430円

おろしローズかつ御飯 1,530円



とんかつ膳

ひれかつ御飯 1,580円

おろしひれかつ御飯 1,680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

※ 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 1,530円

海老フライ御飯 1,650円  
海老フライ 3ヶ

一口ひれかつ御飯 1,350円



# 盛合せ膳



※写真は一口ひれかつ2ヶです。



さつき

1,880円

一口ひれかつ2ヶ又は ロースかつ・海老フライ 2ヶ



※写真は一口ひれかつ2ヶです。



さざんか

1,430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。



※写真はロースかつです。



やまぶき

1,430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

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

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。

## あじさい

2,150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

1,630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 1,850円

ローズかつ鍋御飯 1,700円

ひれ海老鍋御飯 1,950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。

※写真はローズかつ鍋御飯です。

火気を使用してのご提供はしていません

## 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	アップルジュース	310円
ビール(中瓶)	黒烏龍茶	310円
日本酒	アイスコーヒー	310円
ノンアルコールビール	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
鶏の唐揚げ	400円



## お持ち帰り弁当



特ひれかつ弁当

960円



特ロースかつ弁当

910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

1,020円



ひれ海老弁当

一口ひれかつ2ヶ  
海老フライ2ヶ

1,240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	630円
一口ひれかつ	350円
海老フライ	450円
カニクリームコロッケ	430円
チーズ入りメンチかつ	430円
チーズ入りささみかつ	420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。