

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 1,480円

おろしローズかつ御飯 1,580円



とんかつ膳

ひれかつ御飯 1,630円

おろしひれかつ御飯 1,730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。



ひれロース盛合せ御飯 1,580円

一口ひれかつ2ヶ・和幸ロースかつ

海老フライ御飯 1,700円

海老フライ3ヶ

一口ひれかつ御飯 1,400円



～おすすめ～



大根おろし 100円
とんかつとの相性抜群!!



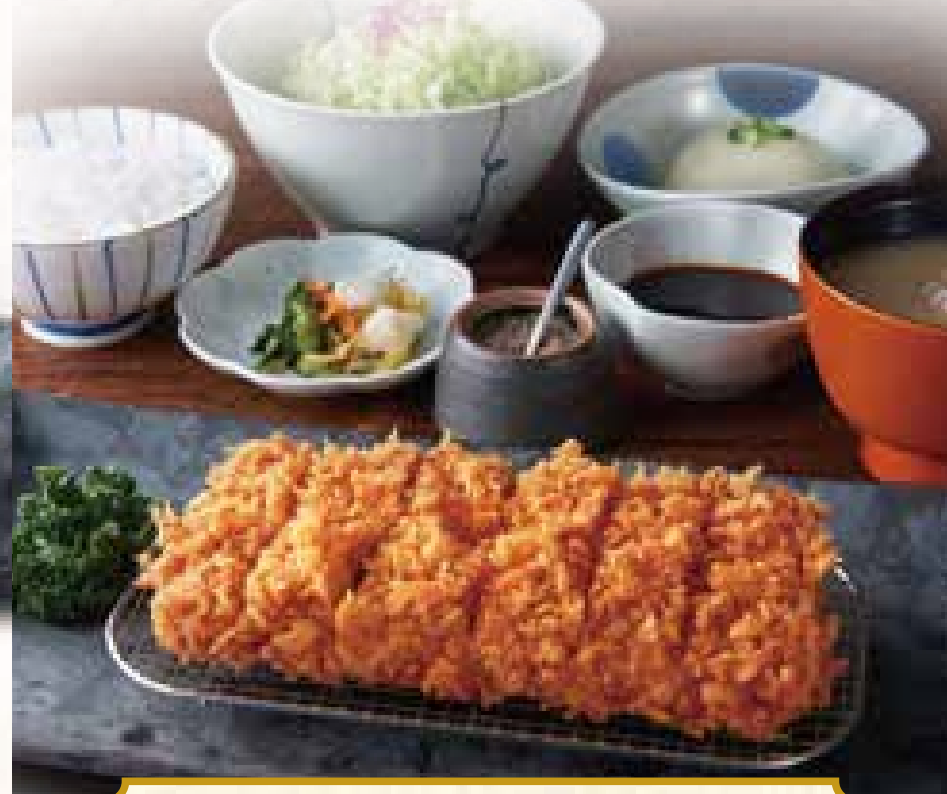
味噌だれ 100円
豆みそを使用した
甘くてまろやかな味わい



\\ ボリューム満点の厚切りロース //
リブローズかつ御飯 1,980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 2,230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。



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
2,250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。

選べる盛合せ膳



※写真は一口ひれかつ2ヶです。

選 さつき 1,930円

一口ひれかつ2ヶ又は和幸ローズかつ
海老フライ2ヶ



※写真は一口ひれかつ2ヶです。

選 さざんか 1,480円

一口ひれかつ2ヶ又は和幸ローズかつ
チーズ入りメンチかつ



※写真は和幸ローズかつです。

選 やまぶき 1,480円

一口ひれかつ2ヶ又は和幸ローズかつ
カニクリームコロッケ

～おすすめ～



大根おろし 100円
とんかつとの相性抜群!!



味噌だれ 100円
豆みそを使用した
甘くてまろやかな味わい

選 マークの付いた盛合せ膳は
二口ひれかつ2ヶ又は「和幸ローズかつ」の
どちらかをお選びください。

彩り盛合せ膳

定番のひれかつ、海老フライの他、
シャキシャキ食感のキャベツメンチかつ、
トロツとした茄子フライが味わえる逸品。
人気の茶碗蒸し、やわらかわらび餅がついた
大変お得なセットメニューです。



葵 あおい 1,680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

あじさい

2,200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

1,680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

～おすすめ～



大根おろし 100円
とんかつとの相性抜群!!



味噌だれ 100円
豆みそを使用した
甘くてまるやかな味わい

かつ鍋

- ひれかつ鍋御飯 1,900円
- ローズかつ鍋御飯 1,750円
- ひれ海老鍋御飯 2,000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おりません

かごしま黒豚

きめが細かく柔らかかな、
歯切れの良い肉質で、
旨みがある鹿児島県産の黒豚。



コースかつ御飯 2,600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。

～おすすめ～



大根おろし 100円
とんかつとの相性抜群!!



味噌だれ 100円
豆みそを使用した
甘くてまろやかな味わい

ペアセット



ペアセット

4,080円

一口ひれかつ2ケ・海老フライ2ケ
大葉入りささみかつ・チーズ入りメンチかつ
茶碗蒸し2ケ・ドリンク2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。

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
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

特ロースかつ弁当

盛合せ弁当「からたち」

ひれ海老弁当

一口ひれかつ・海老フライ
チーズ入りメンチかつ

一口ひれかつ 2ヶ
海老フライ 2ヶ

960円

910円

1,020円

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。



和幸ロースかつ	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
キャベツメンチかつ	280円
茄子フライ	230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。

和豚もちふた
ロースかつ御飯
2,200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
2,200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
2,200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
2,200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。