



お品書き



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



味噌だれ

一〇〇円



大根おろし

一〇〇円

とんかつを
さらに美味しく

「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、一五〇円

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、一五〇円



極

厳選した豚肉を店内で挽いた
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」

一、二、三三〇円

赤身と脂身のバランスが良く、

ロースの中でも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

「大根おろし・味噌だれ付」

1,110円

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。

海老フライ御飯

海老フライ3ヶ

1,780円

お替り自由

御飯

お新香

しじみ汁

キヤベツ



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・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、キヤベツ、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。

定番



ロースかつ御飯

一、五五〇円



おろしロースかつ御飯

一、六五〇円



味噌ロースかつ御飯

一、六五〇円



※写真はロースかつ御飯です。



※写真はひれかつ御飯です。



ひれかつ御飯

一、六五〇円



おろしひれかつ御飯

一、七五〇円



味噌ひれかつ御飯

一、七五〇円



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。



ひれロース盛合せ御飯

一口ひれかつ2ヶ

ロースかつ

一、六八〇円



一口ひれかつ御飯

一、四八〇円



※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、五八〇円

(茶碗蒸し付き…一、七八〇円)

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、四三〇円

(茶碗蒸し付き…一、六二〇円)

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

※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。



※写真は一口ひれかつ2ヶです。



やまぶき

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

一、五八〇円

(茶碗蒸し付き…一、七八〇円)



とんかつを
さらに美味しく

大根おろし 一〇〇円



まじき

一口ひれかつ 2ヶ

又はロースかつ

海老フライ 2ヶ

一、〇〇〇円

(茶碗蒸し付き…一、二〇〇円)



※写真は一口ひれかつ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

一、六八〇円



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

一、二二八〇円



りんどう

一口ひれかつ
 海老フライ
 北海道コロッケ

一、五八〇円

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・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。



葵 あおい

彩り盛合せ膳

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

一、八五〇円



ひれ海老鍋御飯

一、八八〇円



ひれかつ鍋御飯

一、八八〇円



ローズかつ鍋御飯

一、八三〇円

鍋

こだわりの
とんかつを
卵と一緒に
煮込みました。



※写真はローズかつ鍋御飯です。

火気を使用している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
- 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

三〇〇円

※アイスは二種の中からお選びいただけます。



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

ドライバー・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	三一〇円
アップルジュース	三一〇円
黒烏龍茶	三一〇円
コーヒー(アイス/ホット)	三一〇円
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
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





和幸