

国產銘柄豚雞狗

ひれかつ膳 (120g)

3,150円 (本体価格2,863円)

ひれかつ膳 (150g)

3,401円 (本体価格3,091円)

丸太ひれかつ膳 (180g)

ひれ肉の中心部分を丸太のように一本揚げしました。 柔らかくジューシーな味わいをお祭しみください。 3,700円 (本体価格3,363円)







「豚汁」と「しじみ汁」の いずれかをお選びいただけます。



●写真はロースかつ膳(150g)です。

和豚もちぶた

噛みしめらほどにじんわりと感じる深いコクと、きめ細かい肉質が特長の銘柄豚。 繊細でまらやかな味わいをお楽しみいただけます。

ロースかつ膳 (120g)

2,900円 (本体価格2.636円)

ロースかつ膳 (150g)

3,150円

厚切りリブロースかつ膳(250g)

3,700円

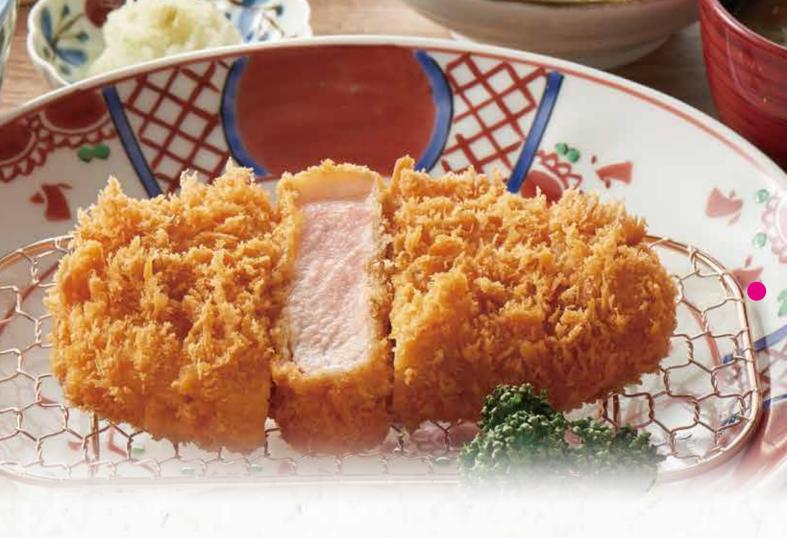
ロースの中でも脂身が豊富な肩ロースに近い部分を 厚切りにカットしたボリューム感のあるとんかつ。 (本体価格3,363円)

ひれ・ロース盛合せ膳

3,450円 (本体価格3,136円)

考店では、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(バン粉・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。

- 国産米を使用しています。 全ての膳に御飯、味噌汁、キャベツ、お新香、わさびおろしが付きます。
- 威付け、器は変更になら場合がございます。 御飯、キャベツのお替りはご自由にお申しつけ下さい。



かごしま黒豚鼠豚

さつまいもを含んだ飼料を食べて

育った鹿児島黒豚は、

柔らかく食べやすい肉質で旨みが強く、

ジューシーな味わいが特長です。







かごしま黒豚 ひれかつ膳 (120g)

4,000円 (本体価格3,636円)

かごしま黒豚 ロースかつ膳 (150g)

4,100円 (本体価格3,727円)

かごしま黒豚 厚切リリブロースかつ膳(250g)

4,650円 (本体価格4,227円)

ロースの中でも脂身が豊富な肩ロースに近い部分を 厚切りにカットしたボリューム感のあらとんかつ。

かごしま黒豚 ひれ・ロース盛合せ膳

4,300円 (本体価格3,909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(バン粉・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。

- 国産米を使用しています。 全ての膳に御飯、味噌汁、キャベツ、お新香、わさびおろしが付きます。
- 盛付け、器は変更になる場合がございます。 御飯、キャベツのお替りはご自由にお申しつけ下さい。



全国各地から探し求めた銘柄豚の中から とんかつに適したものを選び抜いた国産豚。 「とんかつ和幸 匠庵」が自信を持って おすすめするこだわりの逸品です。

> ※仕入れ状況により銘柄の種類が異なります。 予めご了承ください。







本日の銘柄豚

上州豚とことん

赤城山麗豚

元気豚

ロースかつ膳 (150g)

3,650円

(本体価格3.318円)

厚切りリブロースかつ膳 (250g)

ロースの中でも脂身が豊富な肩ロースに近い部分を 厚切りにカットしたボリューム感のあるとんかつ。

4,300円

本日の特撰銘柄豚

やんばらあぐー 琉球あぐー 山形教友農場金華豚 林SPF TOKYOX (東京エックス) 岩中ポーク

ロースかつ膳 (150g)

4,450円

(本体価格4.045円)

厚切りリブロースかつ膳(250g)

5.150円

ロースの中でも脂身が豊富な肩ロースに近い部分を 厚切りにカットしたボリューム感のあるとんかつ。

(本体価格4,681円)

日替りでご提供致します。 詳しくは係員までお問い合わせください。

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(バン粉・揚げ油等)を使用しております。 アレルギー物質は係買まてお問い合わせください。

- 国産米を使用しています。 全ての膳に御飯、味噌汁、キャベツ、お新香、わさびおらしか付きます。 嬢付け、器は変更になら場合がございます。 御飯、キャベツのお替りはご自由にお申しつけ下さい。

彩り盛合せ膳

ひれがつと大海老フライの盛合せ膳 (和豚もちぶたひれかつ・大海老フライ)

3,200円 (本体価格2,909円)

ひれかつと和牛めんちかつの盛合せ膳 (和豚もちぶたひれかつ・和牛めんちかつ)

2,950円 (本体価格2.681円)

ロースがつと和牛めんちがつの盛合せ膳 (和豚もちぶたロースかつ・和牛めんちかつ)

2,950円 (本体価格2,681円)







しじみけ



●写真は三種盛合せ膳です。

三種盛合せ膳

(串かつ・海老フライ・ずわい蟹のクリームコロッケ)

2,950円 (本体価格2,681円)

大海老フライ膳

(大海老フライ 2ケ)

3,300円 (本体価格3,000円)

当店では、J.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買までお問い合わせください。

- 国産米を使用しています。 全ての膳に御飯、味噌汁、キャベツ、お新香、わさびおろしが付きます。
- 威付け、器は変更になる場合がございます。 御飯、キャベツのお替りはご自由にお申しつけ下さい。

なこ人様なすすめ腰

ご家族やご友人とご一緒に、匠庵の味をお楽しみください。

ペアセット

6,450円

(本体価格5.863円) (和豚もちぶたーロひれかつ 2ケ・海老フライ 2ケ 和牛めんちかつ・チーズ入りささみかつ・匠庵特製茶碗蒸し 2ケ お好きなドリンク 2ケ・デザート 2ケ)

※お車を運転されるお客様ならびに20歳未満のお客様へのアルコールのご提供は固くお断りいたします。







な子様メニュー

小学生以下のお子様に 限らせていただきます。

お子様とんかつ膳

(和豚もちぶた**ーロ**ひれ**か**つ・梅老フライ・ゼリー・ ジュース・お菓子・おもちゃ) 1,100円

お子様ジュース

お子様アイスクリーム

120円 (本体価格109円)

150円

(本体価格136円)

一品料理

匠庵特製茶碗蒸し

大海老フライ

ずわい蟹のクリームコロッケ

和牛めんちかつ

チーズ入りささみかつ

450円 (本体価格409円)

1,000円

(本体価格909円)

680円

(本体価格618円)

780円

(本体価格709円)

550円

(本体価格500円)

530円

(本体価格481円)

串かつ

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(バン粉・揚げ油等)を使用しております。 アレルギー物質は保員までお問い合わせください。

[●] 国産米を使用しています。 ● 全ての膳に御飯、味噌汁、キャベツ、お新香、わさびおろしが付きます。

[●] 盛付け、器は変更になら場合がございます。 ● 御飯、キャベツのお替りはご自由にお申しつけ下さい。

デザート

バニラアイスクリーム

350円 (本体価格318円)

本日のアイスクリーム

350円 (本体価格318円)

ドリンク

日本酒

※お車を運転されるお客様ならびに20歳未満のお客様へのアルコールのご提供は固くお断りいたします。

生ビール(中) 750円 ノンアルコールビール 550円 (本体価格681円) (本体価格500円) 生ビール(小) 600円 500円 (本体価格545円) (本体価格454円) 紙ビール 750A オレンジジュース 500円 (本体価格681円) (本体価格454円) グラスワイン(赤・句) 950円 黑烏龍茶 500円 (本体価格863円) (本体価格454円) 651_A アイスコーヒー 500円 ハイボール (本体価格591円) (本体価格454円) レモンサワー 651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(バン粉・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。

(本体価格591円)

950円 (本体価格863円)

[●] 国産米を使用しています。 ● 全ての膳に御飯、味噌汁、キャベツ、お新香、わさびおろしが付きます。

[●] 盛付け、器は変更になる場合がございます。 ● 御飯、キャベツのお替りはご自由にお申しつけ下さい。