

ロースかつ御飯 1,530円



ひれかつ御飯 1,700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。

とんかつ膳

ご注文時に
御飯の量を
お選び
いただけます。



- ◆ 少なめ
- ◆ 普通
- ◆ 大盛り

お替りは自由ですので
お気軽にお申し付け
ください

追加でもう一品



※写真は2ヶのイメージです

海老フライ
500円



※写真は2ヶのイメージです

カニクリームコロッケ
500円



チーズ入りささみかつ
450円



※写真は2ヶのイメージです

一口ひれかつ
420円



キャベツメンチかつ
300円

\\ 豆みそを使用した甘くまろやかな味噌 //

味噌ロースかつ御飯 1,630円

味噌ひれかつ御飯 1,800円



※写真は味噌ひれかつご飯です。味噌だれは別添え提供です。



※写真はおろしロースかつご飯です。大根おろしは別添え提供です。

\\ とんかつをさっぱりと味わえる大根おろし //

おろしロースかつ御飯 1,630円

おろしひれかつ御飯 1,800円



\\ ひれもロースも味わえる! //

ひれロース 盛合せ御飯 1,630円

一口ひれかつ 2ヶ・和幸ロースかつ

海老フライ御飯

1,780円

海老フライ 3ヶ

一口ひれかつ御飯 1,450円



お
勧
め

∥ ボリューム満点の厚切りロース ∥

リブロースかつ御飯 2,030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 2,330円

大葉玄米塩・大根おろし・味噌だれ付

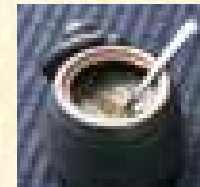
脂身が少なくさっぱりとした肉質が特長のひれ肉の中でも特に柔らかな部分だけをとんかつにしました。

∥ 肉の旨みをとどめた逸品 ∥

丸太ひれかつ御飯

大葉玄米塩・大根おろし・味噌だれ付 2,350円

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



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。



※写真は一口ひれかつ2ヶです。

選 さつき 2,000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

茶碗蒸し付 2,200円



※写真は和幸ローズかつです。

選 やまぶき 1,530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

茶碗蒸し付 1,730円



マークの付いた盛合せ膳は

「一口ひれかつ2ヶ」又は「和幸ローズかつ」の
どちらかをお選びください。



※写真は一口ひれかつ2ヶです。

選 さざんか 1,530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

茶碗蒸し付 1,730円



茶碗蒸し

お出汁の旨みと
卵のやわらかな口どけ

盛合せ膳

ご注文時に
御飯の量を
お選び
いただけます。



◆ 少なめ

◆ 普通

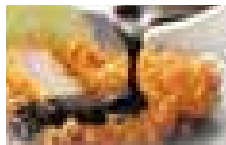
◆ 大盛り

お替りは自由ですので
お気軽にお申し付け
ください

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

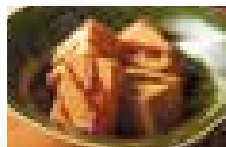


味噌だれ 100円



茶碗蒸し 200円

食後のデザートに



川崎大師 大谷堂
わらび餅 230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。

柔らかなひれかつと海老フライ、
シャキシャキ食感のキャベツメンチに、
茄子フライが味わえる彩り豊かな盛合せ。
茶碗蒸しと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 1,750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

\\ ボリューム満点な盛合せ //

あじさい

2,280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



\\ 3種のかつが楽しめる盛合せ //

ぼたん

1,730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

追加でもう一品



※写真は2ヶのイメージです

海老フライ

500円



※写真は2ヶのイメージです

カニクリームコロッケ

500円



チーズ入りささみかつ

450円



※写真は2ヶのイメージです

一口ひれかつ

420円



キャベツメンチかつ

300円

サクサクのトンかつを特製だしと
たっぷりの卵でとじた熱々の逸品

ひれかつ鍋御飯 1,980円

ロースかつ鍋御飯 1,800円

ひれ海老鍋御飯 2,100円

サラダ付

※写真はロースかつ鍋御飯です。

ドリンク

キリン一番搾り 生ビール	コーラ	330円
グラス 480円 ジョッキ 680円	アップルジュース	330円
ビール (中瓶)	黒烏龍茶	330円
日本酒	アイスコーヒー	330円
ノンアルコールビール 400円	プレミアム野菜ジュース 400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
お新香	100円
茶碗蒸し	200円
フライドポテト	330円
ポテトサラダ	330円
鶏の唐揚げ	440円



川崎大師 大谷堂
わらび餅 230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 一口ひれかつ 2ヶ
チーズ入りメンチかつ 海老フライ 2ヶ

1,090円

1,020円

1,120円

1,340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	620円
一口ひれかつ	420円
海老フライ	500円
カニクリームコロッケ	500円
チーズ入りメンチかつ	500円
チーズ入りささみかつ	450円
キャベツメンチかつ	300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 450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 450円

一部お取扱いのない店舗がございます。

当店で、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。