

# 和幸のおもてなし

お食事のひと時が

お客様の幸せとなりますように

私達はとんかつに携わる

すべてに情熱を注ぎ続けます



期間限定



# 牡蠣

かき

栄養豊富な広島湾で育った牡蠣は  
身が大きくぷりっとしていて濃厚な味わいが特長  
鮮度そのまま凝縮された旨みをお届けいたします



3ヶセット  
がお得

かきフライ

一ヶ 三三〇円

三ヶ 九〇〇円

※一ヶは定食をご注文の  
お客様に限り、  
ご注文いただけます。

かき盛合せ

かきフライ ニヶ

海老フライ・一口ひれかつ

一、七三〇円

かきフライ 三ヶ

海老フライ・一口ひれかつ

一、九三〇円

※写真はかき盛合せ  
(かきフライニヶ)です。



## ひれかき盛合せ

かきフライ ニケ  
一口ひれかつニケ

一、六三〇円

## ロースかき盛合せ

かきフライ ニケ  
ロースかつ

一、六三〇円

## かきフライ

かきフライ 五ケ

一、七三〇円

※写真はロースかき盛合せです。

凝縮された旨みと  
潮の香りが広がる  
「海のミルク」



3ケセット  
がお得

## かきフライ

一ケ 三三〇円

三ケ 九〇〇円

※一ケは定食をご注文の  
お客様に限り、  
ご注文いただけます。

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。

# 和幸の定番

## こだわり三元豚

徹底した温度管理のもとで一定期間熟成させた  
旨みと柔らかさにこだわった豚肉

一頭の豚から約二%しか取れない希少部位  
脂肪分が少なくさっぱりとした味わいでありながら  
きめ細やかでジューシーな肉質が特長

ひれかつ

一、七五〇円

ひれかつ

一、八五〇円

大根おろし付き

脂身と赤身のバランスが良く

深いコクと柔らかな肉質が特長

上質で旨みある味わいを楽しめる和幸の人気商品

人気  
一番

ロースかつ

一、五八〇円

ロースかつ

大根おろし付き

一、六八〇円

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

※写真はこだわり三元豚  
ロースかつです。



おすすめ

## やわらか丸太ひれかつ

おろしボン酢・オリーブレモン塩付き

ひれ肉の中でも、特に肉質の良い中心部分を  
贅沢に使用した逸品

柔らかなでジューシーな食感をお楽しみいただけます

二、四〇〇円

おすすめ

## リブローズかつ

おろしボン酢・オリーブレモン塩付き

ロースの中でも脂身の多い

肩ロースに近い部分を厚切りにカットした

とんかつ好きにはたまらないボリューム感のあるとんかつ

二、〇八〇円

## 一口ひれかつ

一口ひれかつ ミネ

一、五〇〇円

## ひれとロースの盛合せ

一口ひれかつ ニケ

ロースかつ

一、六八〇円

※写真はやわらか丸太ひれかつです。

## 追加かつ



海老フライ

五三〇円

カニクリームコロッケ

五三〇円

チーズ入りメンチかつ

五三〇円

一口ひれかつ

四四〇円

唐総ハーフ鶏の梅しそかつ

五五〇円

# 選べる盛合せ

こだわりのとんかつをお好みの組み合わせでお召し上がりいただけます

※「ひれかつ」と「和幸ロースかつ」の

どちらかをお選びください

ひれかつ又はロースかつと  
チーズ入りメンチかつ

一、五八〇円

(茶碗蒸し付一、七八〇円)

※写真はロースかつと海老フライです。



※写真はひれかつとチーズ入りメンチかつです。

ひれかつ又はロースかつと  
カニクリームコロッケ 一、五八〇円

(茶碗蒸し付一、七八〇円)

ひれかつ又はロースかつと  
海老フライ 二、〇五〇円

(茶碗蒸し付二、二五〇円)

# 銘柄豚

至福の極み

## 和豚もちぶた

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旨み  
きめ細かく舌触りの良い肉質が特長です

### ロースかつ

おろしポン酢・オリーブレモン塩付き

二、三三〇円

数量限定

### リブロースかつ

おろしポン酢・オリーブレモン塩付き

豊かな旨みと脂の甘さを  
しっかりと味わえる厚切りのとんかつ  
しつとり柔らかでまろやかな味わいを  
ご堪能いただけます

二、五五〇円

とんかつとご一緒にお召し上がりください

食後のデザートに



一〇〇円

一〇〇円

二〇〇円

二三〇円



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。

※写真は和豚もちぶたリブロースかつです



# 彩り盛合せ膳

彩り豊かな盛合せに  
風味豊かな茶碗蒸しと  
やわらかわらび餅がついた  
女性に人気の盛合せです

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

## 彩り盛合せ

- ・一口ひれかつ
- ・海老フライ
- ・房総ハーフ鶏の梅しそかつ
- ・茶碗蒸し
- ・やわらかわらび餅

一七三〇円





# かつ鍋

とんかつを甘辛いお出汁と  
卵でふんわりととじました  
熱々の美味しさを  
お楽しみいただけます

ローズかつ鍋 一、八五〇円  
ひれかつ鍋 二、〇三〇円  
ひれ海老鍋 二、一五〇円

※写真はローズかつ鍋です。

## 追加かつ

海老フライ

五三〇円



※写真は2ヶのイメージです

カニクリームコロッケ

五三〇円



※写真は2ヶのイメージです

チーズ入りメンチかつ

五三〇円



※写真は2ヶのイメージです

一口ひれかつ

四四〇円



※写真は2ヶのイメージです

房総ハーブ鶏の梅しそかつ

五五〇円



# ペアセット

おつまみとドリンクがついた  
お二人様用のお得なセットメニュー  
とんかつ以外にも色々と  
楽しみたい方におすすめです

- ・一口ひれかつ ニケ
- ・海老フライ二本
- ・大葉入りささみかつ
- ・チーズ入りメンチかつ
- ・茶碗蒸し ニケ
- ・ドリンク ニケ
- ・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。

四、三八〇円



# 追加かつ

※定食をご注文のお客様に限りご注文いただけます

ロースかつ  
一口ひれかつ  
海老フライ

六四〇円  
四四〇円  
五三〇円

カニクリームコロッケ 五三〇円  
チーズ入りメンチかつ 五三〇円  
房総ハーブ鶏の梅しそかつ 五五〇円

## ドリンク

生ビール(ジョッキ)  
生ビール(グラス)  
ビール(中瓶)  
日本酒  
ノンアルコールビール

六八〇円  
四八〇円  
六八〇円  
四二〇円  
四〇〇円

コーラ 三三〇円  
アップルジュース 三三〇円  
黒烏龍茶 三三〇円  
アイスコーヒー 三三〇円  
プレミアム野菜ジュース 四〇〇円

※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。

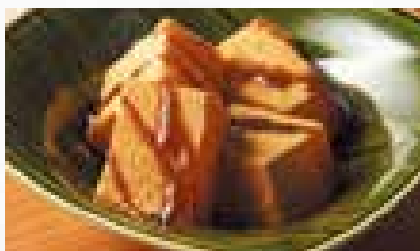
## 一品料理・デザート

大根おろし  
味噌だれ  
茶碗蒸し  
フライドポテト  
ポテトサラダ  
鶏の唐揚げ  
枝豆  
川崎大師 大谷堂  
やわらかわらび餅

一〇〇円  
一〇〇円  
二〇〇円  
三三〇円  
三三〇円  
四四〇円  
三八〇円  
二三〇円



ポテトサラダ



川崎大師 大谷堂 やわらかわらび餅

## お持ち帰り弁当

特ひれかつ弁当

特ロースかつ弁当

一〇九〇円

一〇二〇円

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

一、二二〇円

ひれ海老弁当

一口ひれかつニヶ  
海老フライ二本

一、三四〇円



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。