

# 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

島産  
広島

# 牡蠣

か  
き

期間限定



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

栄養豊富な広島湾で育つた牡蠣は  
身が大きくぶりつとしていて濃厚な味わいが特長  
鮮度そのまままで凝縮された旨みを  
お届けいたします

かき盛合せ

かきフライ 二ヶ  
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

※写真はかき盛合せ  
(かきフライ三ヶ)です。



凝縮された旨みと  
潮の香りが広がる  
「海のミルク」



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。

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。

ひれかき盛合せ  
かきフライ二ヶ  
一口ひれかつ二ヶ  
一、六三〇円

ロースかき盛合せ  
かきフライ二ヶ  
ロースかつ  
一、七三〇円

※写真はロースかき盛合せです。



# 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

大根おろし付き  
一、八五〇円

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

### ロースかつ

一、六八〇円

大根おろし付き

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。

人気一番

おすすめ

## やわらか丸太ひれかつ

おろしポン酢・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

柔らかでジューシーな食感をお楽しみいただけます

おすすめ

## リブロースかつ

おろしポン酢・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、四〇〇円

二、〇八〇円

## 一口ひれかつ

一口ひれかつ 三ヶ

一、五〇〇円

## ひれとロースの盛合せ

一口ひれかつ ニヶ  
ロースかつ

一、六八〇円

## 追加かつ



※写真は2ヶのイメージです

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



※写真はやわらか丸太ひれかつです。

彦総ハーブ鶏の梅しそかつ

五五〇円

# 選べる盛合せ

こだわりのど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。



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)



※写真はひれかつとチーズ入りメンチかつです。

# 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

しつ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

とんかつと一緒に召し上がりください

食後のデザートに

※写真は和豚もちぶたりブロースかつです

御飯、味噌汁、  
キヤベツ  
お替り自由



100円



100円



200円



230円



お替りはお気軽に  
お申し付け  
ください。

# 彩り盛合せ膳

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  
お気軽にお申しつけ  
ください

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

彩り盛合せ  
・一口ひれかつ  
・海老フライ  
・房総ハーブ鶏の梅しそかつ  
・茶碗蒸し  
・やわらかわらび餅  
一、七三〇円



## 追加かつ



※写真は2ヶのイメージです

五三〇円



※写真は2ヶのイメージです

五三〇円



※写真は2ヶのイメージです

五三〇円



※写真は2ヶのイメージです

四四〇円



房総ハーブ鶏の梅しきかつ

五五〇円

## 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

ロースかつ鍋 一、八五〇円

ひれかつ鍋 二、〇〇三〇円

ひれ海老鍋 二、一五〇円

※写真はロースかつ鍋です。



# 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 ニヶ
- ・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 ニヶ
- ・ドリンク ニヶ
- ・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	六四〇円	カニクリームコロッケ	五三〇円
一口ひれかつ	四四〇円	チーズ入りメンチかつ	五三〇円
海老フライ	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)	六八〇円	コーラ	三三〇円
生ビール(グラス)	四八〇円	アツプルジュース	三三〇円
ビール(中瓶)	六八〇円	黒鳥龍茶	三三〇円
日本酒	四二〇円	アイスコーヒー	三三〇円
ノンアルコールビール	四〇〇円	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	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	三三〇円
ボテトサラダ	三四〇円
鶏の唐揚げ	四四〇円
枝豆	三八〇円
やわらかわらじ餅	二三〇円



ボテトサラダ



川崎大師 大谷堂 やわらかわらじ餅

## 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「がらたち」

一口ひれかつ・海老フライ

チーズ入りメンチかつ

ひれ海老弁当

一口ひれかつ二本

海老フライ二本

一、〇九〇円

一、〇二〇円

一、一一〇円

一、三四〇円

