

銘柄豚

きめ細やかで、しっとり柔らかい肉質が特長です。
豚肉本来のコクがしっかりと味わえる一方で、
すっきりとした後味がお楽しみいただけます。

和豚もちぶた ロースかつ御飯

大葉玄米塩付

2,330円



天然ハーブ抽出物を配合した飼料を使用することで、
より安全性を追求して育てられました。こだわりが
生んだ香り立つ美味しさがお楽しみいただけます。

**琉香豚
ロースかつ御飯**

大葉玄米塩付

2,330円

梅のエキスであるクエン酸を配合した飼料により、
臭みなく上品な味わいが特長です。きめが細かく、
甘みのある肉質をお楽しみください。

**上州豚とことん
ロースかつ御飯**

大葉玄米塩付

2,330円

さっぱりとして甘みのある脂身と、霜降りできめが
細かく柔らかい赤身が特長です。名水としても有名な
赤城山の地下水で育てられた豚肉をお楽しみください。

**赤城山麓豚
ロースかつ御飯**

大葉玄米塩付

2,330円