

とんかつ膳

No.0100 ロースかつ御飯 1,630円



No.0110 ひれかつ御飯 1,800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。

追加でもう一品



※写真は2ヶのイメージです

No.0520
海老フライ
1ヶ 530円



※写真は2ヶのイメージです

No.0525
カニクリームコロッケ
1ヶ 530円



No.0521
チーズ入りささみかつ
1ヶ 470円



※写真は2ヶのイメージです

No.0510
一口ひれかつ
1ヶ 440円



No.0523
キャベツメンチかつ
1ヶ 330円

※表示価格は1個の価格です

＼豆みそを使用した甘くまろやかな味噌／

No.0102 味噌ロースかつ御飯 1,730円

No.0112 味噌ひれかつ御飯 1,900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／

No.0101 おろしロースかつ御飯 1,730円

No.0111 おろしひれかつ御飯 1,900円



＼＼ひれもロースも味わえる！／／

No.0105 ひれロース盛合せ御飯 1,730円
一口ひれかつ2ヶ・和幸ロースかつ

No.0106 海老フライ御飯 1,880円
海老フライ3ヶ

No.0113 一口ひれかつ御飯 1,550円



お勧め



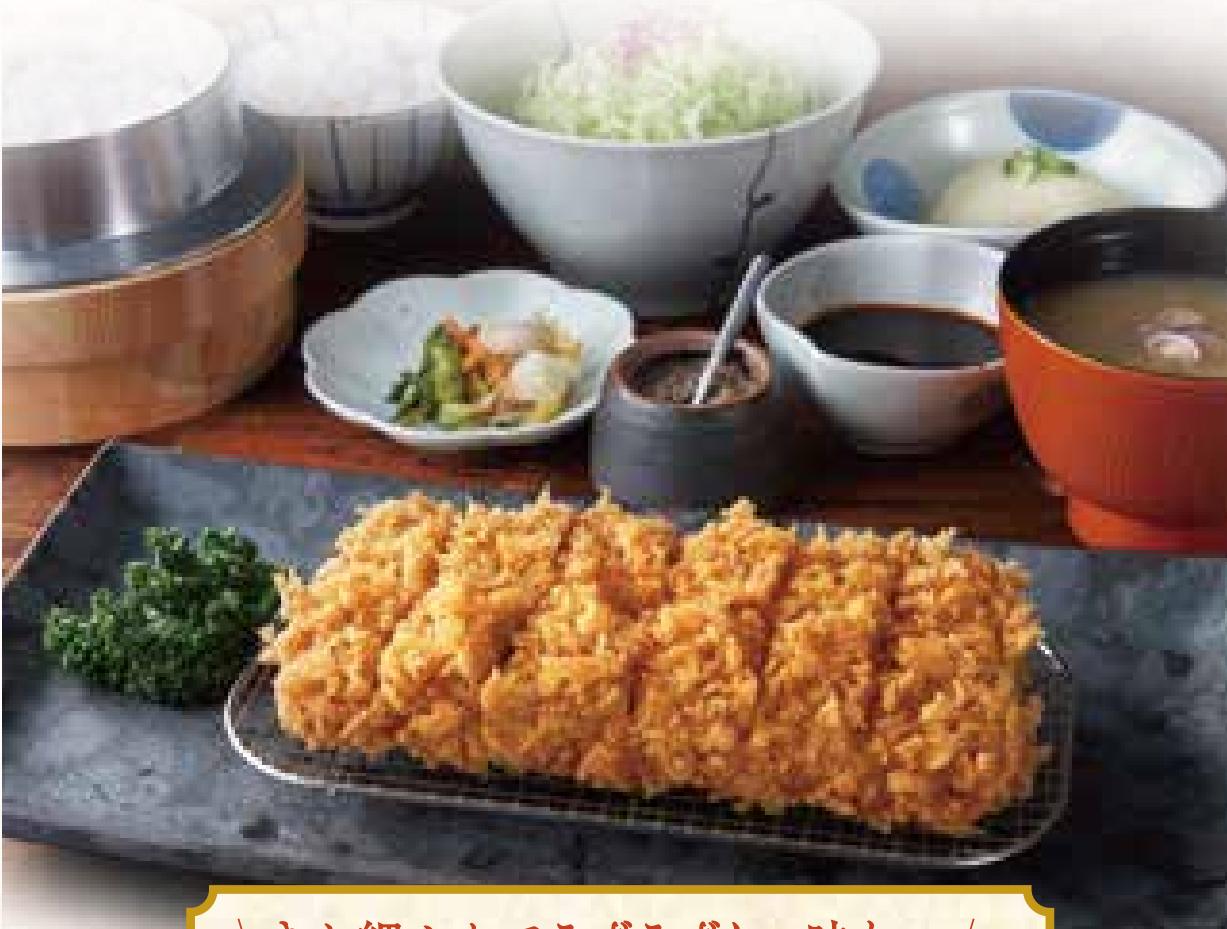
＼ボリューム満点の厚切りロース／

No.0103

リブロースかつ御飯 2,130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／

No.0114

大ひれかつ御飯 2,430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。



＼肉の旨みをとじ込めた逸品／

No.0115

丸太ひれかつ御飯

大葉玄米塩・大根おろし・味噌だれ付

2,450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。

盛合せ膳



※写真は一口ひれかつ2ヶです。

選 No.0134 さつき 一口ひれかつ 2,100円

No.0194 茶碗蒸し付 2,300円

No.0135 さつき ロースかつ 2,100円

No.0195 茶碗蒸し付 2,300円

一口ひれかつ2ヶ又は和幸ロースかつ、海老フライ2ヶ



※写真は和幸ロースかつです。

選 No.0132 やまぶき 一口ひれかつ 1,630円

No.0192 茶碗蒸し付 1,830円

No.0133 やまぶき ロースかつ 1,630円

No.0193 茶碗蒸し付 1,830円

一口ひれかつ2ヶ又は和幸ロースかつ、カニクリームコロッケ



マークの付いた盛合せ膳は

「一口ひれかつ2ヶ」又は「和幸ロースかつ」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 No.0130 さざんか 一口ひれかつ 1,630円

No.0190 茶碗蒸し付 1,830円

No.0131 さざんか ロースかつ 1,630円

No.0191 茶碗蒸し付 1,830円

一口ひれかつ2ヶ又は和幸ロースかつ、チーズ入りメンチかつ



茶碗蒸し

お出汁の旨みと
卵のやわらかな口どけ

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。



No.0143

葵 あおい 1,850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

とんかつと一緒に
お召し上がりください



No.0600
大根おろし 100円



No.0601
味噌だれ 100円



No.0603
茶碗蒸し 200円

食後のデザートに



No.0752
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)を含む商品と共に器具・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。
全ての定食に御飯、味噌汁、キャベツ、お新香が付きます。
国産米を使用しております。
盛付け、器は変更になる場合がございます。

＼ボリューム満点な盛合せ／

No.0141 あじさい

2,380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／

No.0142 ぼたん

1,830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
No.0520
海老フライ
1ヶ 530円



※写真は2ヶのイメージです
No.0525
カニクリームコロッケ
1ヶ 530円



No.0521
チーズ入りささみかつ
1ヶ 470円



※写真は2ヶのイメージです
No.0510
一口ひれかつ
1ヶ 440円



No.0523
キャベツメンチかつ
1ヶ 330円

※表示価格は1個の価格です

サクサクのとんかつを特製だしと
たっぷりの卵でとじた熱々の逸品

No.0116 ひれかつ鍋御飯 2,080円

No.0104 ロースかつ鍋御飯 1,900円

No.0144 ひれ海老鍋御飯 2,200円

サラダ付

※写真はロースかつ鍋御飯です。

当店では、小麦・乳成分・卵・甲殻類(えび・かに)を含む商品と共に器具・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。

ペアセット

＼お二人で楽しめる
お得なセットメニュー／

No.0160 ペアセット

4,430円

一口ひれかつ2ヶ・海老フライ2ヶ

大葉入りささみかつ・チーズ入りメンチかつ

茶碗蒸し2ヶ・ドリンク2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。

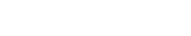


ドリンク

キリン一番搾り 生ビール	[No.0705] コーラ	330円
[No.0701] グラス480円 [No.0700] ジョッキ 680円	[No.0708] アップルジュース	330円
[No.0702] ビール(中瓶) 680円	[No.0707] 黒烏龍茶	330円
[No.0703] 日本酒 420円	[No.0706] アイスコーヒー	330円
[No.0704] ノンアルコールビール 400円	[No.0709] 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

[No.0608] なめたけ	80円	
[No.0600] 大根おろし	100円	
[No.0601] 味噌だれ	100円	
[No.0609] お新香	100円	
[No.0603] 茶碗蒸し	200円	
[No.0605] フライドポテト	330円	
[No.0606] ポテトサラダ	330円	
[No.0604] 枝豆	380円	
[No.0607] 鶏の唐揚げ	440円	



[No.0751] アイス(バニラ)	280円
[No.0750] アイス(抹茶)	280円
川崎大師 大谷堂	
[No.0752] わらび餅	230円
[No.0753] わらび餅とアイス	350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」
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 2ヶ
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。



[No.0500] 和幸ロースかつ	640円
[No.0510] 一口ひれかつ	440円
[No.0520] 海老フライ	530円
[No.0525] カニクリームコロッケ	530円
[No.0522] チーズ入りメンチかつ	530円
[No.0521] チーズ入りささみかつ	470円
[No.0523] キャベツメンチかつ	330円
[No.0524] 茄子フライ	260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。

[No.7131] 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。	
[No.7132] 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。