

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



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、八〇〇円

ひれかつ

大根おろし付き
一、九〇〇円

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、六三〇円

ロースかつ

大根おろし付き

一、七三〇円

人気番

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

柔らかなでジューシーな食感をお楽しみいただけます

二、四五〇円

おすすめ

リブローズかつ

おろしポン酢・オリーブレモン塩付き

ローズの中でも脂身の多い

肩ローズ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、一三〇円

一口ひれかつ

一口ひれかつ ミネ

一、五五〇円

ひれとローズの盛合せ

一口ひれかつ ニケ

ローズかつ

一、七三〇円

※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



房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、六三〇円

茶碗蒸し付一、八三〇円

※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、六三〇円

茶碗蒸し付一、八三〇円

ひれかつ又はロースかつと

海老フライ 二、一〇〇円

茶碗蒸し付二、三〇〇円

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

二三八〇円

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

二六〇〇円

豊かな旨みと脂の甘さを
しっかりと味わせる厚切りのとんかつ
しっとり柔らかでまるやかな味わいを
ご堪能いただけます

※写真は和豚もちぶたリブロースかつです

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



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



わらび餅
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。

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
- ・房総ハーブ鶏の梅しそかつ
- ・茶碗蒸し
- ・やわらかかわらび餅

一七八〇円



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、九〇〇円
ひれかつ鍋 二、〇八〇円
ひれ海老鍋 二、二〇〇円

※写真はローズかつ鍋です。



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



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
楽しみたい方におすすりめです

- ・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。

白、白三〇円



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	日本酒	四二〇円
生ビール(グラス)	四八〇円	ノンアルコールドビール	四〇〇円
ビール(中瓶)	六八〇円	コーラ	三三〇円
ハイボール	四五〇円	アップルジュース	三三〇円
黒烏龍茶ハイ	四五〇円	黒烏龍茶	三三〇円
緑茶ハイ	四五〇円	アイスコーヒー	三三〇円
レモンサワー	四五〇円	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
ポテトサラダ	三三〇円
鶏の唐揚げ	四四〇円
枝豆	三八〇円
川崎大師 大谷堂 やわらかわらび餅	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、二一〇円	一、〇四〇円



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、二八〇円



ひれ海老弁当

一口ひれかつニッ
海老フライ二本

一、四二〇円



当店で、小麦・乳成分卵・甲殻類(えびか)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、お新香が付きまます。※盛付け器は変更になる場合がございます。