



【各10食限定】平日ランチ





土鍋炊きご飯・味噌汁・キャベツ・小鉢付き
ご飯・味噌汁・キャベツは、おかわり一回無料

-  1. ランチロースかつ御膳 1,800円
- 2. ランチヒレかつ御膳 1,900円
- 3. メンチかつ御膳 1,600円
挽きたての国産銘柄豚100%の自家製メンチかつ
-  4. ランチ鶏ささみかつ御膳 1,500円
鮮度抜群の国産銘柄鶏を使用

いずれのメニューも10食限定です。品切れの際はご容赦ください。
グランドメニューもご注文いただけます。

単品メニュー

ランチ・ディナーともにご注文いただけます。

-  1. 上ヒレかつ 800円
-  2. 自家製 メンチかつ 500円
-  3. 鶏ささみかつ 600円
- 4. 海老フライ1尾 800円
-  5. 牡蠣フライ1個 400円
- 6. カレーソース 500円

グランドメニュー

土鍋炊きご飯・味噌汁・キャベツ・小鉢付き
ご飯・味噌汁・キャベツは、おかわり一回無料

今月の国産銘柄豚「あわ雪ポーク」or「常陸の輝き」
お米は、「山形県産つや姫」

※最新情報は、店内黒板をチェック！



8. 特上三種かつ御膳 200g 4,400円

当日の仕入れ状況により、店主が厳選した3種類の部位をご提供します

脂身少め



9. 特上ヒレかつ御膳 220g 4,000円

一頭から約1kgしかとれないヒレの中で

180g 3,800円

最も上質な超希少部位。シャトーブリアンとも呼ばれ、当店の一番人気メニューです。

10. 上ヒレかつ御膳 150g 2,800円

100g 2,400円



11. リブローズかつ御膳 150g 3,500円

希少部位：とける脂をご堪能あれ！

脂身多め

12. ローズかつ御膳 200g 2,800円

150g 2,200円

13. 朝獲れ 鶏ささみかつ御膳 1,800円

毎朝仕入れる鮮度抜群の国産銘柄鶏を使用

14. かつカレー 2,200円

スパイシーな自家製挽肉入りカレーソース

※全て税込表示

おひとり様、必ず1御膳をご注文いただくようお願いいたします。

※とんかつは、豚の魅力を最大限に引き出すため低温調理でじっくり揚げております。

そのため、提供までに約15~20分ほどお時間頂戴します。状況により人気メニューは、予測揚げを行っている場合もございますので、お時間に限りのある方は、スタッフまでお声がけください。

※お米は、全て土鍋炊きです。品質を保つために、電気釜で保温しております。ご理解ください。

御飲み物



1.生ビール アサヒスーパードライ 700円



2.丸ごと生レモンサワー 600円

アサヒ樽ハイ倶楽部に丸ごと生レモン!

3.ウイスキー 白州 / 山崎 1,500円

4.ウイスキー 角 600円



5.あらかし酒 梅/みかん/りんご/もも 800円

6.芋焼酎 鹿児島から直送で選定! 700円

7.麦焼酎 700円

8.日本酒一合 1,100円~

9.ウーロンハイ / ジャスミンハイ 600円

10.ソフトドリンク 500円

コーラ / コーラゼロ / ジンジャーエール

りんごジュース / ウーロン茶 / ジャスミン茶

Weekday Lunch Limited to 10 Sets Each

The set includes clay-pot rice, cabbage, miso soup, and a small side dish.

도나베로 지은 밥·양배추·미소국·작은 반찬이 세트에 제공됩니다. 套餐包含土锅米饭、卷心菜、味噌汤和小菜。

One free refill of rice, cabbage, and miso soup!

밥·양배추·미소국은 1회 무료 리필! 米饭、卷心菜、味噌汤可免费续一份!



1. Lunch Pork Loin Cutlet Set Meal

¥1,800

로스카츠 정식 炸豬里肌定食

2. Lunch Pork Fillet Cutlet Set Meal

¥1,900

히레카츠 정식 炸豬菲力定食

3. Minced Cutlet Set Meal

¥1,600

멘치카츠 정식 炸絞肉排定食



4. Lunch Chicken Tender Cutlet Set Meal

¥1,500

닭 안심 카츠 정식 雞里肌炸排定食

Each menu item is limited to 10 servings per day. We apologize in advance if an item is sold out.

Our regular grand menu is also available for order.

每款菜单每日限量10份。如遇售罄，敬请谅解。同时也可点本店的常规菜单。

각 메뉴는 하루 10인분 한정입니다. 품질 시 양해 부탁드립니다. 그랜드 메뉴도 주문하실 수 있습니다.

Additional Food Menu

You Can Order Anytime



1. Bite-sized Pork Fillet Cutlet

¥800

한입 히레카츠 一口豬菲力炸排



2. Homemade Minced Meat Cutlet

¥500

수제 멘치카츠 自家製炸絞肉排



3. Chicken Tender Cutlet

¥600

닭 안심 카츠 雞里肌炸排

4. Fried Shrimp

¥800

새우튀김 炸蝦



5. Fried Oyster (1 piece)

¥400

굴튀김 1개 炸牡蠣 1顆

6. Curry Sauce

¥500

카레 소스 咖哩醬

Food Menu

You Can Order Anytime

The set includes clay-pot rice, cabbage, miso soup, and a small side dish.

도나베로 지은 밥·양배추·미소국·작은 반찬이 세트로 제공됩니다. 套餐包含土锅米饭、卷心菜、味噌汤和小菜。

One free refill of rice, cabbage, and miso soup!

밥·양배추·미소국은 1회 무료 리필! 米饭、卷心菜、味噌汤可免费续一份!

We use domestic premium pork “Awayuki Pork,”
and the rice is Yamagata-grown “Tsuyahime.”

일본산 브랜드 돼지고기 ‘아와유키 포크’ 를 사용하며, 쌀은 야마가타현산 ‘츠야히메’ 입니다.

采用日本国产品牌猪肉「淡雪猪」，大米为山形县产「光姬（つや姫）」。



8.Premium set meal featuring three cuts ¥4,400

Depending on the day's market availability, the chef will serve three carefully selected cuts

당일 입고 상황에 따라, 주인이 엄선한 3가지 부위를 제공합니다

依當日進貨狀況，由店主精選三種部位提供

Less Fatty
지방 적음
脂肪较少

9.Premium Fillet Set Meal 220g ¥4,000

특상 히레(샤토브리앙) 정식 特上菲力(夏多布里昂)定食

180g ¥3,800

10.Select Fillet Set Meal 150g ¥2,800

상급 히레 精選豬菲力

100g ¥2,400



More Fatty
지방 많음
脂肪较多

11.Rib Loin Set Meal 150g ¥3,500

Enjoy the rich, melt-in-your-mouth flavor unique to this rare rib loin cut.

리브로스 정식 150g :희소 부위만의 입안에서 녹는 지방의 풍미를 만끽해보세요.

肋眼里脊定食 150g:尽情品味这稀少肋眼部位特有的入口即化的脂香。

12.Loin Set Meal 200g ¥2,800

로스 정식 里脊定食

150g ¥2,200



13.Chicken Tender Cutlet Set Meal ¥1,800

닭 안심 카츠 정식 (멘치카츠 포함)

雞里肌炸排定食 (附炸絞肉排)

14.KATSU Curry ¥2,200

카츠 카레 炸豬排咖喱

※Tax include

We kindly ask each guest to order at least one set meal when dining in.

매장 이용 시, 한 분당 한 개의 정식을 주문해 주시길 부탁드립니다. 在店用餐时, 请每位客人至少点一份定食。

During busy hours, our pork cutlets are carefully deep-fried at a low temperature to bring out the best flavor of the pork.Please allow about 15-20 minutes for preparation.

혼잡한 시간대에는 돼지고기의 풍미를 최대한 끌어내기 위해 저온에서 천천히 튀기고 있습니다.제공까지 약 15~20분 정도 소요됩니다.

繁忙时段, 本店采用低温油炸方式, 慢火炸制, 以充分引出猪肉的鲜味。出餐时间约需15~20分钟, 敬请谅解。



Drink Menu



1. Draft Beer (Asahi Super Dry) ¥700

생맥주 (아사히 슈퍼 드라이) 生啤酒



2. Whole Fresh Lemon Sour ¥600

통레몬 생 레몬사워 整顆鮮檸檬沙瓦

3. Whisky (Hakushu / Yamazaki) ¥1,500

위스키 (하쿠슈 / 야마자키) 威士忌 (白州 / 山崎)

4. Whisky (Kaku) ¥600

위스키 (각) 威士忌 (角)



5. Unfiltered Fruit Liqueur (Plum / Mandarin / Apple / Peach) ¥800

아라고시 과일주 (매실 / 밀감 / 사과 / 복숭아) 浓果肉酒 (梅 / 橘子 / 苹果 / 桃)

6. Potato Shochu ¥700

고구마 소주 红薯烧酒

7. Barley Shochu ¥700

보리 소주 大麦烧酒

8. Japanese Sake ¥1,100 ~

일본주 (1합) 清酒 (一合)

9. Oolong / Jasmine / Highball ¥600

10. Soft Drinks ¥500

Cola / Cola Zero / Ginger Ale / Apple Juice /
Oolong Tea / Jasmine Tea