

御食事

土鍋炊きご飯・味噌汁・キャベツ・小鉢付き

ご飯・キャベツ・味噌汁は、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！



特上三種かつ御膳 200g

4,400円

リブローズ、上ヒレ（シャトーブリアン）、ロースの3種類

脂身少め

特上ヒレかつ（シャトーブリアン）御膳 200g

3,800円

一頭から約1kgしかとれないヒレの中の最も柔らかく上質な部位

ヒレかつ御膳 150g

2,800円

ヒレかつ御膳 100g

2,400円



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

ロースかつ御膳 200g

2,800円

ロースかつ御膳 150g

2,200円

平日ランチ限定

ロースかつ御膳 120g

1,800円

平日ランチ限定

鶏ささみかつ御膳 ※揚げ時間：5分

1,500円

毎朝仕入れる鮮度抜群の国産銘柄鶏を使用

かつカレー

2,200円

※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。



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）」。



Premium set meal featuring three cuts

¥4,400

rib loin, top fillet (Chateaubriand), and loin.

리브로스, 상필레(샤토브리앙), 로스 3종을 한 번에 맛볼 수 있는 고급 정식입니다.

豪华定食, 可同时品尝三种部位: 肋眼里脊、上菲力(夏多布里昂)和里脊。

Less Fatty

지방 적음

脂肪较少

Premium Fillet (Chateaubriand) Set Meal 200g

¥3,800

특상 히레(샤토브리앙) 정식 200g 特上菲力(夏多布里昂)定食 200g

Fillet Set Meal 150g

¥2,800

히레 정식 150g 菲力定食 150g

Fillet Set Meal 100g

¥2,400

히레 정식 100g 菲力定食 100g



More Fatty

지방 많음

脂肪较多

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。

Loin Set Meal 200g

¥2,800

로스 정식 200g 里脊定食 200g

Loin Set Meal 150g

¥2,200

로스 정식 150g 里脊定食 150g

Weekday Lunch Only

평일 런치 한정

仅在工作日午餐时段提供。

Loin Set Meal 120g

¥1,800

로스 정식 120g 里脊定食 120g

Chicken Tender Cutlet Set Meal

¥1,500

Made with ultra-fresh domestic branded chicken delivered every morning.

Lightly breaded and crisp, offering a clean and delicate flavor.

Frying time: about 5 minutes.

매일 아침 들어오는 신선한 일본산 브랜드 닭을 사용합니다.

가볍고 바삭한 튀김옷이 특징이며, 담백한 맛을 즐길 수 있습니다.

튀김 시간: 약 5분

采用每天早晨进货的新鲜国产品牌鸡肉。

外皮轻薄酥脆, 口感清爽。

※油炸时间约5分钟。

Pork Cutlet Curry

¥2,200

가쓰카레 炸猪排咖喱

※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。



からさわ

御飲み物



生ビール アサヒスーパードライ 700円



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!

ウイスキー 白州 / 山崎 1,500円

ウイスキー 岩井 1,000円

ウイスキー 角 600円



あらごし酒 梅/みかん/りんご/もも 800円

芋焼酎 鹿児島から直送で選定! 700円

麦焼酎 700円

日本酒一合 1,100円～

ウーロン/ ジャスミン/ 抹茶ハイ 600円

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/ 抹茶

追加一品メニュー

とろろ 200円



ささみかつ1本 600円



牡蠣フライ1個 400円



ひとくちヒレかつ 500円

カレー 500円

おかわりピクルス 200円

3杯目以降 ご飯/味噌汁/キャベツ/小鉢 各200円

銘柄はASK



Drink Menu



Draft Beer (Asahi Super Dry) ¥700

생맥주 (아사히 슈퍼 드라이) 生啤酒



Whole Fresh Lemon Sour ¥600

생맥주 (아사히 슈퍼 드라이) 生啤酒

Whisky (Hakushu / Yamazaki) ¥1,500

위스키 (하쿠슈 / 야마자키) 威士忌 (白州 / 山崎)

Whisky (Iwai) ¥1,000

위스키 (하쿠슈 / 야마자키) 威士忌 (白州 / 山崎)

Whisky (Kaku) ¥600

위스키 (각) 威士忌 (角)



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

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

Potato Shochu ¥700

고구마 소주 红薯烧酒

Barley Shochu ¥700

보리 소주 大麦烧酒

Japanese Sake ¥1,100 ~

일본주 (1합) 清酒 (一合)

Oolong / Jasmine / Matcha / Highball ¥600

Soft Drinks ¥500

Cola / Cola Zero / Ginger Ale / Apple Juice /

Oolong Tea / Jasmine Tea / Matcha

Additional Food Menu

Grated Yam (Tororo)/토로로/山药泥 ¥200



Chicken Tender Cutlet (1 piece) ¥600

닭 안심가쓰 1개 鸡胸里脊炸串 1本



Fried Oyster (1 piece) ¥400

굴튀김 1개 炸牡蛎 1个



Bite-size Fillet Cutlet ¥500

한입 히레가쓰 一口菲力猪排

Curry source/카레 소스/咖喱酱 ¥500

Refill Pickles/피클 추가/追加泡菜 ¥200

Rice / Miso Soup / Cabbage / Side Dish (from 3rd refill, ¥200 each)

밥 / 미소국 / 양배추 / 반찬 (3회차부터 각 200엔)

米饭 / 味噌汤 / 卷心菜 / 小菜 (第3碗起 各200日元)