

かつくらが選んだおすすめの豚

平田牧場 きんかとん 金華豚かつ 山形県産

●ごはん・お味噌汁・キャベツ付き

数量
限定

まぼろしの豚と言われる『金華豚』。
繊細な肉質と上品な甘みが特徴です。



平田牧場 金華豚の
詳細はこちら

きんかとん 金華豚ヒレ

二百十ぐらむ	二、九六〇
百六十ぐらむ	三、五六〇
二百ぐらむ	四、一六〇

きんかとん 金華豚ロース

二百十ぐらむ	二、八六〇
百六十ぐらむ	三、四六〇
二百ぐらむ	四、〇六〇

とんかつ

国産

●ごはん・お味噌汁・キャベツ付き

ヒレ

九十ぐらむ	二、一二〇
百二十ぐらむ	二、五二〇
百六十ぐらむ	二、九二〇

ロース

九十ぐらむ	一、九二〇
百二十ぐらむ	二、三二〇
百六十ぐらむ	二、七二〇

おかわり放題

ごはん、お味噌汁、キャベツは、
何度でもおかわりしていただけます。
お気軽にお申し付けください。





【表示はすべて税込価格】

大海老かつとヒレかつ

おすすめかつ ●ごはん・お味噌汁・キャベツ付き

名物 大海老かつと金華豚かつ

ヒレ 百二十ぐらむ 三、七六〇
 ロース 百二十ぐらむ 三、六六〇

名物 大海老かつとヒレかつ 九十ぐらむ 三、〇〇〇
 百二十ぐらむ 三、四〇〇

蟹^{かに}クリームコロッケとヒレかつ 二、六八〇

国産じゃがいものコロッケとヒレかつ 二、三四〇
 ・肉じゃが ・野菜 ・豚そばろ

南部どりの鶏ももかつ〔岩手県産〕 二、四四〇

海老^{えび}かつ 五尾 二、六八〇



蟹クリームコロッケとヒレかつ

季節の彩りかつ ●ごはん・お味噌汁・キャベツ付き

帆立〔青森県産〕と筍の

豆乳クリームコロッケとヒレかつ 二、四二〇

野菜の湯葉巻きかつとヒレかつ 二、四八〇

(筍・アスパラガス・人参・椎茸煮・じゃが芋・豆)

おすすめ一品

帆立〔青森県産〕と筍の

豆乳クリームコロッケ 一個 四八〇

野菜の湯葉巻きかつ 一個 四八〇

(筍・アスパラガス・人参・椎茸煮・じゃが芋・豆)

帆立の貝柱かつ〔北海道産〕 一個 八八〇

海老かつ 一尾 四六〇

大海老かつ 一尾 一、〇八〇

蟹^{かに}クリームコロッケ 一個 六二〇

ミンチかつ 鹿兒島県産茶美豚使用 一個 五六〇

肉じゃがコロッケ 一個 三八〇

野菜とじゃがいものコロッケ 一個 三八〇

豚そぼろとじゃがいものコロッケ 一個 三八〇

大ぶり茶わん蒸し 五八〇

長芋のとろろ〔青森県産〕 三八〇



野菜の湯葉巻きかつとヒレかつ



みかんとジャージー牛乳【京丹後産】のアイス



北山・しょこらテリーヌ

季節のデザート

ゆずシャーベット

二〇〇

みかんとジャージー牛乳【京丹後産】のアイス

三〇〇

北山・しょこらテリーヌ

三〇〇



ヒレかつ重

ごはんもの

ヒレかつ重(お味噌汁付き)

二、一四〇

ロースかつ重(お味噌汁付き)

一、九四〇

海老^{えび}かつ重(お味噌汁付き)

一、九四〇

お飲みもの

ビール

サントリー認定

樽生達人の店



- ザ・プレミアム・モルツ樽生(中) 七二〇
- ザ・プレミアム・モルツ樽生(小) 四五〇
- オールフリー(ノンアルコール) 三八〇

ハイボール

- サントリーローヤル 五八〇
- 知多 八二〇



ジンソーダ

- 翠ジンソーダ 五〇〇
- 翠ジンソーダ(レモン・かぼす) 各六〇〇
- 六ジンソーダ 八〇〇



サワー

- 生搾りレモンサワー 五〇〇
- かぼすサワー 五〇〇

焼酎

「ロック・水割り・ソーダ割り」

- 〔麦〕大隅(鹿児島県産) おおすみ 五〇〇
- 〔芋〕大隅(鹿児島県産) おおすみ 五〇〇

京都の日本酒

〔冷・常温・燗〕

- 玉乃光(純米吟醸) たまのひかり 六八〇
- 月桂冠 山田錦(特別純米) 八〇〇
- 英勲(純米酒) えいくん 九八〇

果実酒

「ロック・ソーダ割り」

- 山崎梅酒(山崎蒸留所貯蔵梅酒ブレンド) 七六〇
- ノンアルコール梅酒 五〇〇

ワイン

サントリーフロムファーム

山梨県産ぶどうを使用



- 登美の丘ワイナリー醸造ワイン(ロゼ) 三、八〇〇
- ボトル グラス 七〇〇
- レゾルムドカンブラス(シャルドネ) ハーフボトル 一、五〇〇

ソフトドリンク

- 京都・水尾産ゆずのゆずサイダー 五〇〇
- 山崎の水(発泡) 天王山の麓山崎の水を使用した炭酸水 六五〇
- 黒ウーロン茶 三八〇
- オレンジジュース 三八〇
- リンゴジュース 三八〇
- ジンジャーエール 三八〇
- ペプシコーラ 三八〇

