熟成厚切りロースとんかつ

低温熟成することで叶えた肉のやわらかさと凝縮された肉本来の旨み。

低温熟成ポークの美味しさ

かつのソースをお選び下さい
とんかつソース
おろしポン酢ソース
八丁味噌だれ

熟成ロースとんかつ定食 1,280円(税込1,408円)

選べる二麺

※仕入の都合上、産地が変わる場合があります。

白原養豚産たまご使用

熟成ロースかつとじ定食 1,580円(税込1,738円)

選べる二麺

熟成味噌ロースかつ丼定食 1,380円(税込1,518円)
熟成味噌ロースかつ丼単品 1,230円(税込1,353円)

少々お時間いただきます。

食べごたえのある熟成とんかつを
ご注文いただいてから丁寧に揚げています。
他のメニューに比べてお時間をいただきます。

御飯を大盛りに変更 100円(税込110円)

かつのソースをお選び下さい
とんかつソース
おろしポン酢ソース
八丁味噌だれ

熟成ロースかつ&ひれかつ定食 1,480円(税込1,628円)

選べる二麺

熟成ロースかつ丼定食 1,380円(税込1,518円)
熟成ロースかつ丼単品 1,230円(税込1,353円)

花粉症対策！カテキン豊富！

茶そば

挽き立ての御膳粉に老舗の抹茶を練り込んで丁寧に仕上げた抹茶の香りと色合いが引き立つ高級感にあふれたそばです。

海鮮ちらし寿司と茶そばセット
1,280円(税込1,408円)

天ぷらと茶そば 1,180円(税込1,298円)
茶そば単品 780円(税込858円)

・たけのこの炊き込みご飯
・天ぷら
(エビ・かぼちゃ・たけのこ)
・季節のお刺身
(まぐろ・サーモン・ほたて)
・季節の小鉢
・選べるミニ麺
・ミニ甘党
・香の物

選べる二麺

～竹かご懐石～
桜御膳 1,480円(税込1,628円)

・季節の五目御飯の具
・たけのこごはん
・寿司エビ
・味付けしいたけ
・錦糸玉子
・枝豆
・きざみ揚げ

・季節の五目御飯
・天ぷら
(エビ・かぼちゃ・たけのこ・いんげん)
・選べるミニ麺
・香の物

選べる二麺

期間限定
3月～5月

春のおすすめメニュー

季節の五目御飯定食
1,450円(税込1,595円)

・たけのこの炊き込みご飯
・天ぷら
(エビ・ナス・かぼちゃ・たけのこ・いんげん)
・季節の小鉢
・選べるミニ麺
・香の物

選べる二麺

(はるかぜ)
春風定食 1,280円(税込1,408円)

天丼の内容
・エビ
・かぼちゃ
・たけのこ
・ナス
・いんげん

選べる二麺

季節の天丼定食 1,080円(税込1,188円)
単品 930円(税込1,023円)

旬の食材！

自家製 さわらの生塩麹焼き

塩麹は腸内環境を整えて免疫力が増すといわれています。

・白ごはん
・天ぷら
(エビ・かぼちゃ・たけのこ)
・さわらの生塩麹焼き
・季節の小鉢
・ミニ甘党
・ミニサラダ
・味噌汁・香の物

春の旬彩和膳 1,380円(税込1,518円)

・おひつごはん
・さわらの生塩麹焼き
・出し巻き
・長芋とろろ・あかもく
・季節の小鉢
・ミニサラダ
・味噌汁
・香の物

自家製さわらの生塩麹焼き&出し巻きのおひつ膳
1,330円(税込1,463円)

あかもく

長芋とろろ

あかもく、または、長芋とろろ
どちらかをお選び下さい。