

豚カツ Pork Cutlet

肉の厚みもW!
サラダもWで!

特撰へしかつ

厳選したへれはナチュラルポークで柔らかくてヘルシー!

〈シングル/130g〉 〈セミダブル/180g〉 〈ダブル/260g〉
¥1200 ¥1800 ¥2380



特選へしかつ

特撰ロースカツ

発酵床で育てた豚は
脂身の甘味がバツゲン!

〈シングル/130g〉
¥1500

特上ロースカツ

¥1800

厳選されたリブロースを3種のタレでお召上がりください。
発酵床で育てた茶美豚は、何ととっても脂の甘味が特徴です。
肉の旨味は赤身より脂身にあります。
3種類の食べ方はそれぞれの味わいがあります。

『3種のタレ』

- ★ピラミットソルト
ミネラルが豊富な岩塩で脂の旨味を引き立てます。
- ★マスタードソース
特上ロースカツに合わせて造ったオリジナルソースは口のなかをリセットします。
- ★マスイヤソース
ソース好きにはたまらない絶妙なる食べ合わせです。



ミックスフライ ¥1800

特上佐賀牛のヤキニクと海老フライとへしかつと色々食べたい人におすすめ!

へしかつと貝柱の クリームコロッケ ¥1350

へしかつと貝柱コロッケの人気コンビ!

へしかつとカキフライ ¥1500

『期間限定/11月~2月』 落としのカキとへしかつのセット

へしかつと海老 ¥1500

当店自慢のへしかつと有頭海老のコンビ!

へし唐マヨネーズ和え ¥1200

一口サイズのへれの唐揚げに甘だれをマヨネーズで和えたサラダ風



ミックスフライ

キャベツ大盛り
¥100

ミンチカツ〈2ヶ〉 ¥950

自家製へれ肉と牛ミンチを合わせたボリュームたっぷりの逸品

チキンカツ ¥900

皮を取ったやわらかもも肉を使用。

豚スタミナ焼き ¥1050

薄切り肉と玉ねぎをヤキニク風味でスタミナバツゲン!

追加メニュー

海老フライ 1尾/¥540 ミンチカツ 1ヶ/¥380 貝柱フライ 1ヶ/¥330



クリームコロッケ 1ヶ/¥380 ますいやサラダ ¥320 カキフライ 2カン/¥350

期間限定
10F~2Fのみ

※価格はすべて外税です。