

和菜
おすすめ



三元豚の厚切りとんかつ



とんかつ



豚肉へのこだわり

当店で使っている豚肉はさいたま市西区に隣接している川越市から新鮮な豚肉・三元豚を直送。新鮮だからこそできる、冷凍肉ではないおいしさを味わう事ができます。脂は軽く甘く食べやすいのが特徴です。生パン粉をまぶして一つ一つ丁寧に揚げているので、時間は少々頂きますが「揚げたてのとんかつを味わって頂きたい」という料理長のこだわりとしてご理解頂ければと思います。

200gでの提供なので、満足いくボリュームのあるとんかつ！
女性でしたら二人でシェアするのもいいかも・・・

三元豚の厚切りとんかつ

【単品】 1,280 円

【定食セット】

- サラダ
- ライス 300 円
- 味噌汁



【サラダセット】

- サラダ 250 円
- 味噌汁



明太チーズ



チーズ

三元豚の ミルフィーユかつ

- 明太チーズ
- チーズ
- 梅しそ

【単品】 各 1,280 円



梅しそ



つけ汁

- 大盛り +100 円



肉汁
うどん・そば
900 円

鴨汁
うどん・そば
950 円



鶏きのこ汁
うどん・そば
850 円

天ぷら

トッピングにどうぞ。

天ぷら盛り合わせ	780円
特大海老天	580円
海老天	350円
かき揚げ天	300円
あなご天	280円
イカ天	180円
餅天	150円
なす天	100円
かぼちゃ天	100円
舞茸天	150円