

ぽんず
橙

鹿児島県

とよ
旬あじ

季節限定

長崎・松浦港

脂がのって
ミネラルも豊富な
100g以上の
肉厚大判「旬アジ」。
鹿児島特産の
「ぽんず」に
つけたあじフライは
相性抜群で絶品です。



大判旬あじとつくば玉豚豚
ロースかつ定食

川
とんかつ

黒豚 極

鹿島の黒豚 黒豚の本場 鹿児島より 鹿兒島産黒豚 ヒレかつ定食

黒豚の旨味を最大限に引き出すために、独自の調理法で、肉質を柔らかく仕上げ、皮をパリッと揚げます。

2,200円(税込2,420円)
単品 2,000円(税込2,200円)

おすすめ No.1

大判旬あじとつくば王様豚

大判旬あじとつくば王様豚 単品 1,790円(税込1,969円)
ローズかつ定食 1,990円(税込2,189円)

旬あじ

季節限定 長崎・松浦港

九州 鹿兒島県 内海大村「旬アジ」 鹿児島特産の「旬アジ」 辺り産だいたいを使った「おぼん」につけたあじフライは 個性抜群で絶品です。

【長崎の高級鮭「大判旬あじ」】
旬あじは五ヶ所海域で夏季に漁獲し船中で特に旨い新鮮なあじと指します。必須アミノ酸がパララミンで、低脂肪で良質のたんぱく質とDHAを多く含む魚。非常に栄養価が高いことが知られます。

鹿島漁船 内海大村

鉄板とん

シチュー やわらか ステーキ

鉄板やわらかとんステーキ定食 1,590円(税込1,749円)

おすすめ

大判旬あじフライ 700円(税込770円)

大判旬あじと海老・ヒレかつ定食 単品 1,490円(税込1,639円)
1,690円(税込1,859円)

女性に おすすめ

大判旬あじとヒレかつ定食 単品 1,490円(税込1,639円)
1,690円(税込1,859円)

ぼんす 揚げ

鹿兒島県

フライと個性抜群の絶品「おぼんす」
豊かな自然の恵みが育った海産物の産地だいたいので、押きたる県社山出のかつお煎、北海道利尻産の「おぼんす」は誰からもうたった天然の良質なたんぱく体になります。おぼんす、フライをさっぱり味わうことができます。

やわらかに唐揚げ 290円(税込319円)

夏のおすすめ一品

大和芋唐揚げ 590円(税込649円)
大和芋の旨漬け 390円(税込429円)

元氣豆腐 390円(税込429円)
枝豆 390円(税込429円)

オニオンサラダ 590円(税込649円)
やわらかに唐揚げ 290円(税込319円)

※価格には消費税・サービス料・手数料等は含まれていません
※ご利用の際は、必ずお席のメニューを御覧下さい

本格弁当

お持ち帰り

選べるごはん
白米
21穀米



かつば王様豚ヒレかつ弁当
(中) 1,690円 (税込1,825円)
(大) 1,890円 (税込2,041円)



かつば王様豚ロースかつ弁当
(中) 1,590円 (税込1,717円)
(大) 1,790円 (税込1,933円)



大判旬あじとかつば王様豚
ロースかつ弁当
1,990円 (税込2,149円)



大判旬あじと
ヒレかつ弁当
1,690円 (税込1,825円)



大判旬あじ弁当
1,190円 (税込1,285円)

※季節により料理の具材が変わることがあります。



新鮮な野菜を使用し、
塩・酢・砂糖の割合を
調整し、24時間の熟成
させ、独特の旨み・酸
味とし、手頃の大きさ
に仕上げます。



新鮮な豚肉を使用し、
塩・酢・砂糖の割合を
調整し、24時間の熟成
させ、独特の旨み・酸
味とし、手頃の大きさ
に仕上げます。



新鮮な豚肉を使用し、
塩・酢・砂糖の割合を
調整し、24時間の熟成
させ、独特の旨み・酸
味とし、手頃の大きさ
に仕上げます。



新鮮な豚肉を使用し、
塩・酢・砂糖の割合を
調整し、24時間の熟成
させ、独特の旨み・酸
味とし、手頃の大きさ
に仕上げます。

オニリーワンを
目指します



新鮮な豚肉を使用し、
塩・酢・砂糖の割合を
調整し、24時間の熟成
させ、独特の旨み・酸
味とし、手頃の大きさ
に仕上げます。



新鮮な豚肉を使用し、
塩・酢・砂糖の割合を
調整し、24時間の熟成
させ、独特の旨み・酸
味とし、手頃の大きさ
に仕上げます。



新鮮な豚肉を使用し、
塩・酢・砂糖の割合を
調整し、24時間の熟成
させ、独特の旨み・酸
味とし、手頃の大きさ
に仕上げます。



新鮮な豚肉を使用し、
塩・酢・砂糖の割合を
調整し、24時間の熟成
させ、独特の旨み・酸
味とし、手頃の大きさ
に仕上げます。

とんかつ川

とんかつに合うよう、
特製ブレンドしました。
是非ご賞味ください。



肉の美味しさは
塩が決め手
塩を厳選



塩



とんかつ川