



こだわりの年時

びっくりとんかつ®
KAWAの



ヒレかつ
バーガー
格本派

専門店の本格
 ヒレかつバーガーの
 完成です。

ヒレかつバーガー 400円
(税込432円)

厚切り
かつサンド

当店自慢のヒレかつを
 秘伝のソースにくぐらせた
 ヒレかつサンドです。

厚切りヒレかつサンド 800円
(税込864円)

単品
ローズかつ

ローズかつ単品
(中) 1,290円 (税込1,393円)
(大) 1,490円 (税込1,609円)

単品
ヒレかつ

ヒレかつ単品
(中) 1,390円 (税込1,501円)
(大) 1,590円 (税込1,717円)

人気

かつ丼弁当 980円 (税込 1,058円)

ご注文・ご予約承ります

びっくりとんかつ 川
 山梨県甲府市里吉1丁目1692-1
 055-298-6778

※季節により料理内容等が変わる場合がございます。また、一部店舗では取り扱いの無い商品もございます。
 ※価格はテイクアウト時のものを表示しています

人気のオードブル
家族盛

ファミリーセット
 3~4人前
5,000円 (税込 5,400円)

- 超びっくり海老フライ
- 海老フライ・ヒレかつ
- ヒレかつサンド
- ヒレかつ巻き
- 塩唐揚げ

ご予約承ります

ハッピーセット
 3~4人前
4,000円 (税込 4,320円)

- 海老フライ・チキンかつ
- ヒレかつ・ローズかつ
- 塩唐揚げ
- 梅巻き・チーズ巻き

パーティーセット
 3~4人前
3,000円 (税込 3,240円)

- 海老フライ・塩唐揚げ
- ヒレかつ・ウィンナー
- ナンコツ揚げ
- イカゲソ揚げ

王様ロースかつ弁当

(中)1,590円(税込1,717円)
 (大)1,790円(税込1,933円)

・王様豚ロースかつ



つくば
王様豚

つくば
王様豚

びつくりとんかつ川で
 おすすめする
 つくばのブランド豚。
 きめが細かく、霜降りので
 軟らかく風味豊かな
 王様豚をお楽しみください



つくば
王様豚

王様ヒレかつ弁当

(中)1,690円(税込1,825円)
 (大)1,890円(税込2,041円)

・王様豚ヒレかつ



びつくりとんかつ®
 KAWA

のこだわり弁当

地域・学校の催し、お祝いや法事など
 様々な場面でお使いください。



ロースかつ弁当

(中)1,490円(税込1,609円)
 (大)1,690円(税込1,825円)

・ロースかつ



ヒレかつ弁当

(中)1,590円(税込1,717円)
 (大)1,790円(税込1,933円)

・ヒレかつ



ミックスフライ弁当

1,290円
 (税込1,393円)

・海老フライ・ヒレかつ
 ・チキンかつ



梅チーズ巻き
 ヒレかつ弁当

1,490円
 (税込1,609円)

・梅巻きヒレかつ
 ・チーズ巻きヒレかつ

大海老

使用する大海老は20
 センチメートルを超え
 る優れた実入りが自慢
 です。

この大きさ
 により、

海老特有の甘みや味わ
 いを普通のサイズより
 も一層感じることがで
 きます。



大海老フライ
 弁当

1,690円
 (税込1,825円)

・大海老フライ2本



海老ロースかつ弁当

1,790円
 (税込1,933円)

・海老フライ・ロースかつ



海老ヒレかつ弁当

1,590円
 (税込1,717円)

・海老フライ・ヒレかつ

※価格はテイクアウト時の
 ものを表示しています

季節限定 長崎・松浦港

旬あじ

鹿兒島県 ぼんず 橙

脂がのってミネラルも豊富な100g以上の肉厚大判「旬アジ」。鹿兒島特産の辺塚だいたいを使った「橙ぼんず」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王様豚
ローズかつ定食

本格弁当
お持ち帰り 選べる ごはん

21 白米 21 白米

つく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)	つくば王様豚ローズかつ弁当 (中)1,590円 (税込1,717円) (大)1,790円 (税込1,933円)

大判旬あじとつくば王様豚 ローズかつ弁当 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や価格などが変わる場合がございます。

**オンリーワンを
目指します**

漬物 漬物	豚汁 豚汁	米 米	キャベツ キャベツ	ソース ソース	揚げ技 揚げ技	パン粉 パン粉	肉 肉
その時期の美味しい、産地にこだわり、厳選した素材に、独自の調味料を加えて、じっくりと炊き込んでいきます。	その時期の美味しい、産地にこだわり、厳選した素材に、独自の調味料を加えて、じっくりと炊き込んでいきます。	その時期の美味しい、産地にこだわり、厳選した素材に、独自の調味料を加えて、じっくりと炊き込んでいきます。	その時期の美味しい、産地にこだわり、厳選した素材に、独自の調味料を加えて、じっくりと炊き込んでいきます。	その時期の美味しい、産地にこだわり、厳選した素材に、独自の調味料を加えて、じっくりと炊き込んでいきます。	その時期の美味しい、産地にこだわり、厳選した素材に、独自の調味料を加えて、じっくりと炊き込んでいきます。	その時期の美味しい、産地にこだわり、厳選した素材に、独自の調味料を加えて、じっくりと炊き込んでいきます。	その時期の美味しい、産地にこだわり、厳選した素材に、独自の調味料を加えて、じっくりと炊き込んでいきます。

塩
肉の美味しさは、塩が決めます。塩を厳選。

モンゴル産岩塩と天日塩、周防大島の海神が産を、とんかつに良く合うように、特製ブレンドしました。是非ご賞味ください。

