

淡路産

特選
銘柄

えびすもち勝

南あわじの大自然で太陽をたっぷり浴び、
バナナを与えて丹念に育てられています。
脂肪の質が良く肉質に甘味があるのが特徴。希少性の高い
『究極の豚』とも称される程の淡路島名産豚「えびすもち勝」。
まずは卓上のピンクソルトにて一切れお召し上がりください。

南あわじ市

おすすめ
えびすもち勝ロースかつ勝

一番美味しい厚みです

大 200くらむ 2,380円 (税込2,618円)

中 150くらむ 2,080円 (税込2,288円)

小 100くらむ 1,780円 (税込1,958円)



えびすもち勝
ロースかつと
特選ひれかつ勝
2,080円
(税込2,288円)

- えびすもち勝ロースかつ
100くらむ
- 特選ひれかつ

各お購には
左記が付いています

●サラダバー
セルフサービスです。
ご自由にどうぞ。

●季節の味噌汁
●オニオンスープ

●白ごはん
●麦ごはん

おまは全て国産米使用

※原材料にアレルギー物質を含まない商品でも乳成分、小麦、カニ、エビを含む製品を共通の設備で製造しております



御食国厳選素材
えびす様のほっぺが落ちるほどやわらかいもち勝

※写真はえびすもち勝ロースかつ勝中サイズの材料です。

厳選鶏二段熟成
手仕込み

やわらか

とんかつ



※写真はイメージです。実際の商品と異なる場合がございます。

職人の目利きにより仕入れた厳選豚を氷温熟成、
こだわりの岩塩を用いて熟成させた
「二段熟成」は旨さを最大限に引き出します。
大ぶりの培煎パン粉を用い最適温度を見極めながら
芳ばしく且つ柔らかくジューシーに仕上げます。

熟成ロースとんかつ膳

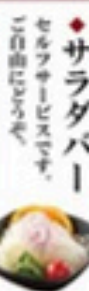
一番美味しい厚みです

- 大** 200ぐらむ 1,730円 (税込1,903円)
- 中** 150ぐらむ 1,530円 (税込1,683円)
- 小** 100ぐらむ 1,330円 (税込1,463円)



限定10食
熟成ロース
とんかつ厚切り膳
特大 300ぐらむ
2,230円 (税込2,453円)

各お膳には
左記が付いています



● サラダバー
セルフリーフです。
ご自由にとろろ。

● 季節の味噌汁
または

● オニオンスープ
または

● 白ごはん
または

● 麦ごはん

※ お家は全て国産米使用



※原材料にアレルギー物質を含まない商品でも乳成分、小麦、カニ、エビを含む製品を共通の設備で製造しております。

かつ富士自慢の
やわらか

特選 ひれかつ膳

特選 棒ひれかつ膳 1,850円

税別1,630円

豚内の希少部位「ヒレ」
さめ加かく柔らかで
上質のヒレを
職人の手仕込みにより
ジューシーかつほんのり
ピンク色にてご提供

名物



特選 ひれかつと
熟成ロースかつ膳

1,780円

税別1,560円

各お膳には
左記が付いています

● サラダバー
セルフサービスです
ご利用にどうぞ



お選びください

- 季節の味噌汁
- オニオンスープ
- 白ごはん
- 麦ごはん



※ お茶は全て国産茶使用

おすすめ

特選 ひれかつ膳

中 150くらむ 1,780円

税別1,560円

小 100くらむ 1,530円

税別1,310円

とんかつや
ご飯と
一緒に
どうぞ



大和子とろろ

150円



味噌だれ

120円



おろしほんめし

120円

ふきの海老の膳

天然海老

天然 海老ヒレかつ膳

1,880円 (税込2,068円)

人気

天然 海老ロースかつ膳

1,880円 (税込2,068円)

おすすめ



天然海老ならではの甘さと
南ごたえをいっぺん味わってください

天然 海老フライ3本膳

1,750円 (税込1,913円)



ジャンボ海老ヒレかつ膳

2,680円 (税込2,948円)

ジャンボ海老ロースかつ膳

2,680円 (税込2,948円)

ジャンボ海老フライ膳

(2本)2,980円 (税込3,278円) (1本)2,080円 (税込2,288円)

ジャンボ海老

ジャンボ海老

現物大 **でかい!**

23.5cm

※原材料にアレルギー物質を含まない商品でも乳成分、小麦、カニ、エビを含む製品を共通の設備で製造しております。

あれこれ 彩りの膳

レディース膳 1,620円 (税込1,788円)

- 天然海老フライ
- チキンチーズカツ
- 特選ヒレカツ
- 本日のデザート
- またはソフトドリンク



ミックスカツ膳 1,880円 (税込2,068円)

- 天然海老フライ
- 焼成ロースカツ
- 特選ヒレカツ



海鮮ミックス膳 1,880円 (税込2,068円)

- 天然海老フライの尾
- 甘海老クリームココロツク
- 特選ヒレカツ



梅しそチキンかつ膳 1,480円 (税込1,628円)

チーズロールかつ膳 1,480円 (税込1,628円)



各お膳には
下記が付いています



●サラダバー
セルフサービスです。
ご自由にどうぞ。



●季節の味噌汁
または
●オニオンスープ
または
●白ごはん
または
●麦ごはん

お茶は全て国産米使用

和風かつ・バラエティ

荒めの鬼おろし、
たっぷりのねぎと
ポン酢であっさりど。



二段熟成ロース 和風おろしかつ膳

一番美味しい厚みです

大 200ぐらむ 1,830円
(税込2,013円)

中 150ぐらむ 1,630円
(税込1,793円)

小 100ぐらむ 1,430円
(税込1,573円)

各お膳には
下記が付いています

- ◆ サラダバー
セルフサービスです。
ご自由にとりませ。
 - ◆ 季節の味噌汁
または
◆ オニオンスープ
 - ◆ 白ごはん
または
◆ 麦ごはん
- お膳は全て国産米使用

水溫熟成
岩塩熟成

厳選二段熟成

職人の目利きにより仕入れた厳選豚を水溫熟成、
こだわりの岩塩を用いて熟成させた
「二段熟成」は旨さを最大限に引き出します。



かつ鍋膳

大和芋とろろ付

1,580円
(税込1,738円)

揚げたてのかつを、秘伝の出汁と
卵でとじたほろり定番の味。
うれしいとろろ付き。



海老 ヒレ鍋膳

大和芋とろろ付

1,630円
(税込1,793円)

食べごたえのある天然えびと
やわらかヒレカツをアツアツ卵とし。



かつカレー

サラダバー付

1,530円
(税込1,683円)

皆大好きなカレーライスに、かつ富士
こだわりとんかつをトッピング、クセ
になる美味しさです。



逸品料理



枝豆
250円(税込265円)



鶏唐揚げ3個
380円(税込401円)



ゲソ唐揚げ
380円(税込401円)



ポテトフライ
280円(税込296円)



淡路玉ねぎと
ほろり豚角煮
シチュー
680円(税込716円)



鶏の唐揚げ&
ポテトフライ
480円(税込504円)



ポテ丸チーズ
320円(税込336円)



天然海老フライ2本
680円(税込716円)
天然海老ならではの
甘さと歯ごたえ

単品追加メニュー



サラダバー



ごはん味噌汁セット



大和芋とろろ

- 天然海老フライ1本 350円(税込365円)
- ひれかつ1枚 290円(税込305円)
- 甘エビクリームコロッケ 350円(税込365円)
- 淡路牛コロッケ 150円(税込165円)
- おろしポン酢 120円(税込135円)
- タルタルソース 120円(税込135円)
- 大和芋とろろ 150円(税込165円)
- みそだれ 120円(税込135円)
- ごはん味噌汁セット 320円(税込336円)
- ごはん 200円(税込216円)
- サラダバー 580円(税込616円)

※原材料にアレルギー物質を含まない商品でも乳成分、小麦、カニ、エビを含む製品を共通の設備で製造しております。