

淡路産
特選銘柄

えびすもち豚

御食国（みけつくに）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豚

※写真はえびすもち豚ロースかつ膳（中）150ぐらむです。

南あわじの大自然で太陽をたっぷりと浴び、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『えびすもち豚』。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。

おすすめ えびすもち豚ロースかつ膳

一番美味しいげみです

大	200ぐらむ	2,380円（税込2,618円）
中	150ぐらむ	2,080円（税込2,288円）
小	100ぐらむ	1,780円（税込1,958円）



えびすもち豚ロースかつと特選ひれかつ膳

2,080円（税込2,288円）

- えびすもち豚ロースかつ 100ぐらむ
- 特選ひれかつ

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。ご自由にどうぞ。）
- お選びください
  - 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

お米は全て国産米使用





南あわじ市



※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。



厳選豚二段熟成
手仕込み

やわらかとんかつ

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」は旨きを最大限に引き出します。
大ぶりの焙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
  セルフサービスです。ご自由にどうぞ。
- お選びください
  - 季節の味噌汁
  - または
  - オニオンスープ
- お選びください
  - 白ごはん
  - または
  - 麦ごはん

お米は全て国産米使用

※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。

名物

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 1,880円（税込2,068円）

豚肉の希少部位「ヒレ」。
きめ細かく柔らかで
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。



特選 ひれかつと熟成ロースかつ膳 1,780円（税込1,958円）

特選 ひれかつ膳

おすすめ

中 150ぐらむ 1,780円（税込1,958円）

小 100ぐらむ 1,530円（税込1,683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。ご自由にどうぞ。

お選びください
◆季節の味噌汁 または ◆オニオンスープ

お選びください
◆白ごはん または ◆麦ごはん

お米は全て国産米使用

とんかつやご飯と一緒にどうぞ♪

- 大和芋とろろ 150円（税込165円）
- 味噌だれ 120円（税込132円）
- おろしポン酢 120円（税込132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。

人気の海老の膳

天然海老



天然 海老ロースかつ膳 1,880円（税込2,068円）



天然 海老ヒレかつ膳 1,880円（税込2,068円）

天然海老ならではの甘さと歯ごたえをご賞味ください



天然 海老フライ3本膳 1,750円（税込1,925円）



ジャンボ海老 現物大 でかい！ 23.5cm

ジャンボ海老



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）

※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 1,680円（税込1,848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
- 熟成ロースカツ
- 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2尾
- 甘海老クリームコロッケ
- 特選ヒレカツ



梅しそチキンかつ膳 1,500円（税込1,650円）

チーズロールかつ膳 1,520円（税込1,672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。

お選びください
- ◆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



お米は全て国産米使用

※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。

和風かつ・バラエティ



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。ご自由にどうぞ。

お選びください
◆季節の味噌汁
または
◆オニオンスープ

お選びください
◆白ごはん
または
◆麦ごはん

お米は全て国産米使用



氷温熟成
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。



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っこり定番の味。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じ。



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。



※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。

逸品料理



枝豆
250円（税込275円）



鶏唐揚げ3個
380円（税込418円）



イカの唐揚げ
400円（税込440円）



ポテトフライ
280円（税込308円）



小海老のチリマヨ和え
580円（税込638円）



ミニチーズドッグ
400円（税込440円）



揚げじゃが
400円（税込440円）



天然海老フライ2本
700円（税込770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

天然海老フライ1本	350円（税込385円）
ひれかつ1枚	350円（税込385円）
甘エビクリームコロッケ	350円（税込385円）
淡路牛コロッケ	150円（税込165円）
国産鶏の旨塩ナゲット（5大アレルゲン対応）	480円（税込528円）
おろしポン酢	120円（税込132円）
タルタルソース	120円（税込132円）
大和芋とろろ	150円（税込165円）
みそだれ	120円（税込132円）
ごはん味噌汁セット	320円（税込352円）
ごはん	200円（税込220円）
サラダバー	580円（税込638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。

キッズメニュー



お子様うどん
320円（税込 352円）



お子様ポテト
180円（税込 198円）



お子様
ハンバーグセット
680円（税込 748円）



お子様
ミックスフライセット
680円（税込 748円）



お子様
カレーライスセット
680円（税込 748円）

かつ富士洲本店アレルギー原因食材一覧

- 卵：かつ衣、かまぼこ、バニラアイス、ウインナー、ハンバーグ、ポテトサラダ、マヨネーズ、タルタルソース
- 海老：海老フライ
- 牛乳：ポテ丸チーズ、チーズ、カレー（大人）
  ※お子様カレーにはチーズが含まれます。
- ピーナッツ：とんかつソース
- 小麦：パン粉、うどん、カレー、お子様カレー、ポテトフライ、スパゲッティ
- 牡蠣：カキフライ

下記からドリンクをお選びください

- コーラ
- メロンソーダ
- ホワイトウォーター
- ホワイトウォーターソーダー
- CCレモン
- オレンジ100%ジュース
- アップル100%ジュース