



特撰 日本の銘柄豚

当富士屯のどんかつは、選りすぐりの国産豚を使用。
いも豚は屠場でセリで買い付けており、
各種部位をご提供致しております。

岩中豚 (岩手県産)

岩手県のSPF(豚の発育を妨げる特定病原体がない豚)
特選銘柄豚として、数々の品評会で最優秀賞に輝くブランド豚。
純白で適度な締まりの脂身を持ち、
ジューシーでまろやかな旨味と深い味わいのあるコクは
品質の証とされています。

瑞穂のいも豚 (茨城県産) ※一頭買いの為、各部位が楽しめます

サツマイモやタピオカなどの芋類を中期間与えて飼育しているため
脂身は口どけ良く、さっぱりとした食べやすい豚肉です。
赤身は旨味成分たっぷりで甘くてコクが深いのが特徴。
当店では、厳選したメスのいも豚を買いつけています。

とんかつ食べ比べ

銘柄豚二種食べ比べ ————— 2800 円

- ・ 瑞穂のいも豚
- ・ 岩中豚

ごはん(国産米)、みそ汁、香付き

瑞穂のいも豚 部位食べ比べ ————— 1880 円

- ・ ロース
- ・ ヒレ
- ・ 芯たま (希少部位)

ごはん(国産米)、みそ汁、香付き



銘柄豚とんかつ

富士産名物 (茨城県産豚肉使用)

骨付ロースとんかつ 300g 1680円

骨付スペアリブとんかつ 300g 1680円



岩中豚 (岩手県産)

ヒレとんかつ 180g 1980円

厚切りロースとんかつ 220g 2380円

ロースとんかつ 150g 1680円

特上リブロースとんかつ 250g 2580円

ごはん(国産米)、みそ汁、香付き

銘柄豚とんかつ

瑞穂のいも豚（茨城県産）

ヒレとんかつ	{ 270g 2500円 180g 1780円
特上りブローズとんかつ	250g 1980円
厚切りロースとんかつ	{ 300g 1780円 220g 1480円
希少部位 芯たまとんかつ	170g 1380円
ロースとんかつ	150g 1000円
バラとんかつ	150g 1000円
梅しそバラとんかつ	160g 1100円
チーズバラとんかつ	160g 1100円
特製メンチカツ	850円

とんかつと大海老フライ（瑞穂のいも豚使用）

ヒレとんかつと大海老フライ	2180円
ロースとんかつと大海老フライ	1580円
特製メンチカツと大海老フライ	1380円

※季節によりカキを提供致します(十月～三月頃)

ごはん（国産米）、みそ汁、香付き

一品・酒の肴

単品メンチカツ	1個	180円
単品ヒレカツ	1個90g	800円
単品大海老フライ	1本	680円

豚モツ煮込み	480円
ゆで豚ポン酢	480円
豚天おろしポン酢	580円
バラ焼にんにく醤油	480円
漬け物盛合せ	480円
トマトサラダ	480円
ポテトサラダ	390円

各種とんかつはおみやげ、お持ち帰り出来ます。

カツサンド	1000円
特製メンチカツ	1個 180円