お客様へ

To Customers, 致各位尊敬的客人 손님께 알리는글

当店では、衣付けや原材料、使用しているドレッシング等に 小麦、卵、乳、エビ、落花生、 リンゴ が含まれます。 It contain Wheat, Egg, Milk, Prawn, Peanut & Applein coating, ingredients and sauce.

特定原材料を使用していない商品においても調理過程で下記アレルギー物質が 混入する場合がございます。店内調理器具、及び食器、揚げ油は 使い分けいたしておりませんのでご理解の上ご注意ください。

It may contain allergic substance in dishes which do not include specific ingredients listed below, during a process of cooking. Please understand that we use same kitchen equipments, tablewares, and oil for frying to all dishes.

本店内即使未使用特定原材料的商品、在烹饪的过程中也会有混入过敏源食材的情况。 厨房的烹饪器具、碗筷、以及炸锅的油在制作料理时会混合使用、还请各位理解。

특정재료를 사용하지 않는상품에대해 조리과정상 알레르기물질과 섞이는 과정도 있습니다. 주방내조리도구, 또는 식기, 튀김용기름은 구별하여사용하고 있지않으므로 이해해주시고 주의부탁드립니다.

商品ご注文の際には、お客様ご自身で慎重にご判断くださいますよう お願い申し上げます。また、専門医へのご相談をおすすめいたします。

Please be advised that food prepared here may contain ingredients that may cause you allergic reaction. We strongly recommend to consult a doctor if you are unsure of items you are ordering.

在点菜时、还请各位客人自己慎重判断选择。同时建议与专门的医师进行咨询。

음식 주문하실때는 손님께서 신중히 판단하시길 부탁드립니다.또는 전문의사와의 상담을 추천드립니다.

アレルギー表示・过敏显示器・Allergy display



小麦/ 小麦 보리 / Wheat



そば/ 荞麦 소바 / Soba



卵/ **鸡蛋** 달걀 / Egg





乳/牛奶 우유 / Milk



落花生/花生 땅콩 / Peanut



エビ/虾 새우/Shrimp/Prawn

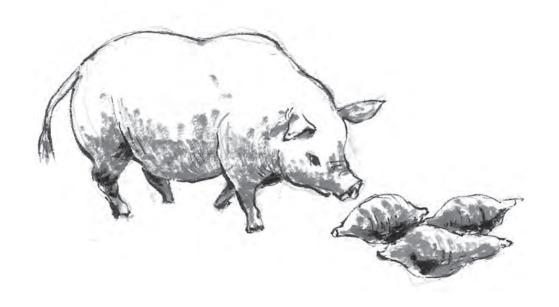


カニ/ 螃蟹 게 / Crab

少品土品

日本の美味い豚瑞穂のいも豚

「瑞穂のいも豚」は、サツマイモやタピオカなどの 芋類を与えて飼育している、茨城県の銘柄豚です。 良質なデンプンを取り入れて育ったいも豚は 口どけの良い脂身で、豚肉特有のにおいがなく、 みずみずしいさっぱりとした食べやすさ。 赤身は旨味成分たっぷりで甘く、コク深いのが特徴です。 いも豚のおいしさをぎゅっと閉じ込めた、 富金豚自慢のとんかつをぜひお試しください。



銘柄豚 茨城県産いも豚





厚切り ※写真は 同のカースかつです ロースかつ御膳

Thick-cut pork loin cutlet set meal

700 1,580円+税

ロースかつ 御膳

Pork loin cutlet set meal

₹

1,280 円+税



リブロースかつ御膳

Pork rib eye roll cutlet set meal

W H A

1,980 円+税



希少部位ヒレかつ御膳

Fillet cutlet set meal

1,890円+税

で飯、味噌汁、漬けもの 付き w/ rice, miso soup & pickles 追加大エビフライ

additional : fried big prawn (1p)
1本 580円

単品(かつ、キャベツ) just cutlet & cabbage

-200円

追加おろしポンズ additional: grated radish & ponzu

180円





ご飯、味噌汁、漬けもの 付き w/rice, miso soup & pickles

追加大エビフライ 5

additional: fried big prawn (1p)

1本 580円

単品(かつ、キャベツ) just cutlet & cabbage -200円

追加おろしポンズ additional: grated radish & ponzu 180円

富士垚の賑やか御膳

Fujiki's Assorted cutlet set meal

人気のかつを盛り合わせた賑やかなお膳です。あれこれ楽しみたい方におすすめです。





満腹御膳

ヒレかつ、メンチカツ、大エビフライ

Assorted cutlet set meal 2

Fillet cutlet, Minced pork meat cutlet, fried big prawn

1,680円+税



欲張り御膳

ロースかつ、チーズバラかつ、大エビフライ

Assorted cutlet set meal 3

Cut off cutlet, pork belly mille-feuille cutlet w/ cheese, fried big prawn

*** 4 3**

1,680円+税

ご飯、味噌汁、漬けもの 付き w/rice, miso soup & pickles 追加大エビフライ S

additional : fried big prawn (1p)
1本 580円

単品(かつ、キャベツ)

just cutlet & cabbage -200 円

追加おろしポンズ additional: grated radish & ponzu

180円



やわらかな牛肉をかつにしました。牛肉に合わせた 特製のタレでお召し上がりください

* | A

1,680円+税



*** 4 6 5**

3本 1,980円+税 (1本追加 580円+税)



ご飯、味噌汁、漬けもの 付き w/ rice, miso soup & pickles

追加大エビフライ 5

additional: fried big prawn (1p)

1本 580円

単品(かつ、キャベツ) just cutlet & cabbage

-200円

追加おろしポンズ

additional: grated radish & ponzu

180円

定番とんかつ御膳

Fujiki's Standard cutlet set meal

人気の定番商品の中からあなたの好きなとんかつをお召し上がりください。

-	ロースかつ御膳 これぞとんかつの王道 定番中の定番 Loin cutlet set meal	1000円+税
-	厚切りロースかつ御膳 脂身が少なく柔らかい 希少な部位です Thick-cut loin cutlet set meal	1380円+税
=	おろしロースかつ御膳 おろしポン酢で さっぱりと Pork loin cutlet w/ grated radish set meal	1150円+税
四	ヒレかつ御膳 脂身が少なく柔らかい 希少な部位です	1180円+税
五	メンチカツ御膳 肉汁がたっぷり ジューシーメンチカツ Minced pork meat cutlet set meal	950円+税
六	チーズメンチカツ作門語 人気のメンチに チーズが入りました Cheese stuffed minced pork meat cutlet set meal	1150円+税
七	おろしメンチカツ御膳 肉汁たっぷりのメンチカツをおろしポン酢でさっぱりと Minced pork meat cutlet w/ grated radish set meal set meal	1130円+税
入	重ねバラかつ御膳 薄切りのバラ肉を重ねた ふんわりとんかつ Pork belly mille-feuille cutlet set meal	1000円+税
九	梅しそバラかつ御膳 梅の香りがさわやか さっぱりバラかつ Pork belly mille-feuille cutlet w/ plum set meal	1150円+税
+	チーズバラかつ御膳 とろりとろける gわり種とんかっ	1150円+税

ご飯、味噌汁、漬けもの 付き w/ rice, miso soup & pickles

追加大エビフライ 5 additional: fried big prawn (1p)

Pork belly mille-feuille cutlet w/ cheese set meal

単品(かつ、キャベツ) just cutlet & cabbage 1本 580円 -200円

追加おろしポンズ additional: grated radish & ponzu 180円

₩ 🖪

ドリンク

Drink menu

麦酒 Beer

生ビール
Draft beer
アサヒスーパードライ 中ジョッキ
mag 590円+税

新ビール(中瓶)
(アサヒ/キリン)
Bottled beer

ノンアルコールビール (小瓶) **380**円+税 Non-alcoholic beer

酒の肴 Side Dish

ゆで豚おろしポンズ ♥ 780 円+税 Boiled pork w/ grated radish & ponzu
たたき胡瓜 ♥ 290 円+税 Smashed cucumber pickles
ポテトサラダ ♥ 450 円+税 Mashed potato salad

焼酎 Shochu

金黒[芋]
Kinkuro
(sweet potao shochu)

一番礼[麦]
Ichibanfuda
(barley shochu)

ロック / 水割り / ソーダ割り(+100) on the rock / water / soda(+100)

ワイン Wine

グラスワイン (赤/白) 300円+税
Glass wine (red / white)
かち割りワイン (赤/白) 380円+税
Crashed-ice wine (red / white)

耐ハイ・サワー Highball Sour

ハイボール Highball	450 円+税
ウーロンハイ Shochu & oolong tea	450円+税
レモンサワー Lemon sour	450円+税
梅干しサワー Plum sour	500 円+税

日本酒 Sake

月桂冠 ワンカップ 600円+税 Gekkeikan

ソフトドリンク Softdrink

コカコーラ Coca cola	380円+税
オレンジジュース Orange juice	380円+税
ウーロン茶 Oolong tea	300円+税

お持ち帰り とんかつ弁当 Pork cutlet **Bento Box**



厚切りロースかつ弁当

Thick-cut loin cutlet Bento

3

1,380円+税



ロースかつ弁当

Loin cutlet Bento

W

1,080円+税



重ねバラかつ弁当

Pork belly mille-feuille cutlet Bento 1,000円+税

₩ 🕷



メンチカツ弁当

Minced pork meat cutlet Bento

₹

950円+税



チーズバラかつ弁当

Pork belly mille-feuille cutlet w/ cheese Bento

1,150円+税



梅しそバラかつ弁当

Pork belly mille-feuille cutlet w/ plum Bento

1,150円+税



切り落としかつ弁当

Cut off cutlet Bento

₩

990円+税

ご飯大盛り rice large serving

単品(かつ、キャベツ)

- 100円

+100円

just cutlet & cabbage

事前にお電話頂ければスムーズです

2 045-985-8269