


# 富金豚のにぎやか御膳

富金豚人気のカツ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。

## お楽しみ御膳


ヒレカツ、メンチカツ、大エビフライ  
タルタルソース付  
Assorted cutlet set meal 'OTANOSIMI'  
Fillet cutlet, minced pork meat cutlet, fried big prawn  
快乐套餐 腰内猪排、炸肉饼、炸大虾

 1,800円(税込1,980)



## 満腹御膳


厚切りロースカツ、梅しそバラカツ、  
大エビフライ タルタルソース付  
Assorted cutlet set meal 'MANPUKU'  
Thick-cut loin cutlet, fried big prawn, pork belly mille-feuille cutlet w/ plum  
饱腹套餐 厚切里脊猪排、炸五花肉紫苏梅、炸大虾

 1,710円(税込1,880)




## よくばり御膳

切り落としカツ、チーズバラカツ、大エビフライ  
タルタルソース付  
Assorted cutlet set meal 'YOKUBARI'  
Cut off cutlet, pork belly mille-feuille cutlet w/ cheese, fried big prawn  
食欲套餐 炸猪排、炸五花肉芝士、炸大虾

 1,619円(税込1,780)

御膳はすべて  
ごはん、味噌汁、漬物付  
w/ rice, miso soup & pickles  
米饭、味噌汤、咸菜附

追加大エビフライ   
additional: Fried big prawn (1p)  
追加配料: 炸大虾1个 1本 619円  
(税込680)

追加おろしポンズ   
additional: Grated radish & ponzu  
追加配料: 醋拌萝卜泥 164円  
(税込180)

单品(カツ、キャベツのみ)  
Just cutlet & cabbage  
只有炸猪排、白菜 182円引  
(税込200)



## お二人様御膳

大エビフライ、ヒレカツ、メンチカツ  
梅しそバラカツ、チーズバラカツ、ごはん  
味噌汁、漬物 2人前 タルタルソース付  
Cutlet set meal for pair  
Fried big prawn, fillet cutlet, minced pork meat cutlet, pork belly mille-feuille cutlet w/ plum, pork belly mille-feuille cutlet w/ cheese, rice, miso soup, pickles ( for 2 people )

组合套餐  
炸大虾2个、小里脊、炸五花肉紫苏梅  
炸五花肉芝士、饭、味噌腌、泡菜汤 (2人份)  
 2,891円(税込3180)

## 牛カツレツ御膳

Beef cutlet set meal  
炸牛肉套餐

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

 1,619円(税込1,780)



## 大エビフライ御膳

Fried big prawn set meal タルタルソース付  
炸大虾套餐

3本 1,982円(税込2,180)  
 (1本追加 619円(税込680))

御膳はすべて  
ごはん、味噌汁、漬物付  
w/ rice, miso soup & pickles  
米饭、味噌汤、咸菜附

追加大エビフライ   
additional: Fried big prawn (1p)  
追加配料: 炸大虾1个 1本 619円  
(税込680)

追加おろしポンズ   
additional: Grated radish & ponzu  
追加配料: 醋拌萝卜泥 164円  
(税込180)

单品(カツ、キャベツのみ)  
Just cutlet & cabbage  
只有炸猪排、白菜 182円引  
(税込200)



〈茨城県産 豚肉使用〉

# 元祖 骨付きロースカツ

ジューシーな豚肉の、特に美味しい骨まわりの肉を豪快に！  
ぜひナイフとフォークでお召し上がりください。



## 骨付きロースカツ御膳

Tomahawk loin cutlet set meal  
带骨里脊猪排套餐



1,710円(税込1,880)

御膳はすべて  
ごはん、味噌汁、漬物付  
w/ rice, miso soup & pickles  
米饭、味噌汤、咸菜附

追加大エビフライ   
additional: Fried big prawn (1p)  
追加配料: 炸大虾1个 1本 619円  
(税込680)

追加おろしポンズ   
additional: Grated radish & ponzu  
追加配料: 醋拌萝卜泥 164円  
(税込180)

单品(カツ、キャベツのみ)  
Just cutlet & cabbage  
只有炸猪排、白菜 182円引  
(税込200)

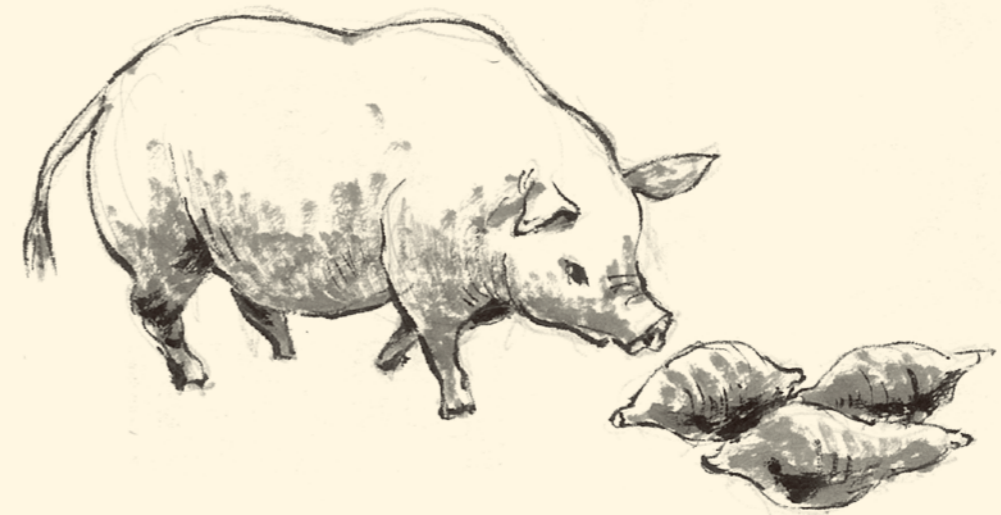
## 日本の美味しい豚 瑞穂のいも豚

「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。





# 定番とんかつ

これぞとんかつの王道  
カナダ三元豚  
ローズとんかつ御膳

Loin cutlet set meal  
炸里脊肉套餐  
1,000円  
(税込1,100)

脂身が少なく  
柔らかい希少な部位です  
ヒレとんかつ御膳

Fillet cutlet set meal  
腰内猪排套餐  
1,164円  
(税込1,280)

おろしポン酢でさっぱりと  
カナダ三元豚  
おろしローズ  
とんかつ御膳

Pork loin cutlet  
w/ grated radish set meal  
萝卜泥炸里脊肉套餐  
1,137円  
(税込1,250)

食べごたえ十分 ポリューム満点  
カナダ三元豚  
厚切りローズとんかつ御膳

Thick-cut loin cutlet set meal  
厚切里脊猪排套餐  
1,382円(税込1,520)

# 自家製メンチカツ

肉汁たっぷり  
ジューシーメンチカツ  
粗挽き  
メンチカツ御膳

Minced pork meat cutlet set meal  
炸肉饼套餐  
982円  
(税込1,080)

人気のメンチにチーズが入りました  
チーズメンチカツ御膳

Cheese stuffed  
minced pork meat cutlet set meal  
芝士炸肉饼套餐  
1,073円(税込1,180)

さっぱりポン酢で仕上げました  
おろし  
メンチカツ御膳

Minced pork meat cutlet  
w/ grated radish set meal  
萝卜泥炸肉饼套餐  
1,073円  
(税込1,180)



とみきんとん  
富金豚がこだわること

## 【国産銘柄豚】

豚の品種、飼料、飼育法など、  
こだわって育てている銘柄豚が日本全国に  
数百種あります。  
富金豚はとんかつにすると旨い豚を地元  
にこだわりながら日本全国から厳選しています。

## 【厚切りローズとんかつ】

豚肉の美味しさを最大限に引き出す為、  
熟成された豚ロース肉を厚切りにし、厳選した  
パン粉をつけて揚げる。  
中心が桜色になる絶妙のタイミングで  
揚げられたとんかつは、豚肉のうまみが完全に  
閉じ込められ、他のとんかつではありえない  
やわらかさとジューシーさが味わえます。



TOMIKINTON



# 〈特選銘柄茨城県産瑞穂のいも豚〉



**瑞穂のいも豚  
極厚切りロースとんかつ御膳**  
Mizuho Imo-pork extreme thick-cut loin cutlet set meal  
瑞穂的芋猪 厚切里脊猪排套餐

食べ応えのあるボリューム感が自慢のとんかつ。  
熟成された豚ロース肉を、中心が桜色になる  
絶妙のタイミングで揚げます。

🍴👤🍷 **2,000円(税込2,200)**



**瑞穂のいも豚  
厚切りロースとんかつ御膳**  
Mizuho Imo-pork thick-cut loin cutlet set meal  
瑞穂的芋猪 肋骨里脊猪排套餐

🍴👤🍷 **1,619円(税込1,780)**



**瑞穂のいも豚  
リブロースとんかつ御膳**  
Mizuho Imo-pork rib eye roll cutlet set meal  
瑞穂的芋猪 肋骨里脊猪排套餐

🍴👤🍷 **1,800円(税込1,980)**



**瑞穂のいも豚  
ロースとんかつ御膳**  
Mizuho Imo-pork loin cutlet set meal  
瑞穂的芋猪 里脊猪排套餐

🍴👤🍷 **1,346円(税込1,480)**

御膳はすべて  
ごはん、味噌汁、漬物付  
w/ rice, miso soup & pickles  
米饭、味噌汤、咸菜附

追加大エビフライ 🍴👤🍷  
additional: Fried big prawn (1p)  
追加配料: 炸大虾1个 **1本 619円(税込680)**

追加おろしポンズ 🍴  
additional: Grated radish & ponzu  
追加配料: 醋拌萝卜泥 **164円(税込180)**

単品(カツ、キャベツのみ)  
Just cutlet & cabbage  
只有炸猪排、白菜 **182円引(税込200)**

# 重ねバラかつ



薄切りのバラ肉を重ねた  
ふんわりとんかつ  
**重ねバラとんかつ御膳**  
Pork belly mille-feuille cutlet set meal  
五花肉猪排套餐 **1,000円(税込1,100)**

🍴👤🍷

とろりとろける変わり種とんかつ  
**チーズ  
バラとんかつ御膳**  
Pork belly mille-feuille cutlet w/ cheese set meal  
炸五花肉芝士套餐 **1,073円(税込1,180)**

🍴👤🍷



梅の香りさわやかなさっぱりバラカツ  
**梅しそバラとんかつ御膳**  
Pork belly mille-feuille cutlet w/ plum set meal  
炸五花肉紫苏梅套餐

🍴👤🍷 **1,073円(税込1,180)**

ふんわりバラかつをさっぱりと  
**おろし  
バラとんかつ御膳**  
Pork belly cutlet w/ grated radish set meal  
萝卜泥炸五花肉套餐 **1,073円(税込1,180)**

🍴👤🍷

# 贅沢カツ重



とろとろ卵との相性抜群  
**カツ重**  
Box of rice topped w/ pork cutlet  
炸猪排盖饭

🍴👤🍷 **1,264円(税込1,390)**

御膳はすべて  
ごはん、味噌汁、漬物付  
w/ rice, miso soup & pickles  
米饭、味噌汤、咸菜附

追加大エビフライ 🍴👤🍷  
additional: Fried big prawn (1p)  
追加配料: 炸大虾1个 **1本 619円(税込680)**

追加おろしポンズ 🍴  
additional: Grated radish & ponzu  
追加配料: 醋拌萝卜泥 **164円(税込180)**

単品(カツ、キャベツのみ)  
Just cutlet & cabbage  
只有炸猪排、白菜 **182円引(税込200)**



お持ち帰り  
お土産にどうぞ

# とんかつ弁当 Pork cutlet Bento Box



◎瑞穂いも豚  
**厚切りロースとんかつ弁当** 1,463円  
(税込1,580)

カナダ三元豚  
**厚切りロースとんかつ弁当** 1,186円  
(税込1,280)  
Thick-cut loin cutlet Bento  
厚切り脊猪排弁当



◎瑞穂いも豚  
**ロースとんかつ弁当** 1,093円  
(税込1,180)

カナダ三元豚  
**ロースとんかつ弁当** 1,000円  
(税込1,080)  
Loin cutlet Bento  
炸里脊肉弁当



**重ねバラとんかつ弁当** 926円  
(税込1,000)  
Pork belly mille-feuille cutlet Bento  
炸五花肉便当



**メンチカツ弁当** 908円  
(税込980)  
Minced pork meat cutlet Bento  
炸肉饼便当



**チーズバラとんかつ弁当** 1,019円  
(税込1,100)  
Pork belly mille-feuille cutlet Bento  
w/ cheese Bento / 炸五花肉芝士便当



**梅しそバラとんかつ弁当** 1,019円  
(税込1,100)  
Pork belly mille-feuille cutlet Bento  
w/ plum Bento / 炸五花肉紫苏梅便当

**ヒレとんかつ弁当** 1,093円  
(税込1,180)  
Fillet cutlet Bento / 腰内猪排套餐便当

**大海老フライ弁当** 1,834円  
(税込1,980)  
Deep-fried prawn Bento / 炸大虾便当

単品 (カツ、キャベツのみ) 93円引 (税込100円引き)  
just cutlet & cabbage / 只有炸猪排、白菜

写真はイメージです / 当店は国産米を使用しております

## 単品・つまみ

大エビフライ 一本 619円(税込680)  
Deep-fried big prawn

ヒレカツ 一ケ 500円(税込550)  
Fillet cutlet

メンチカツ 一ケ 200円(税込220)  
Minced pork meat cutlet

たたき胡瓜 346円(税込380)  
Pounded cucumbers

ゆで豚おろしポンズ 710円(税込780)  
Grated radish w/ boiled pork

ポテトサラダ 410円(税込450)  
Potato salad



たたき胡瓜

# KID'S MENU

お子様プレート



おもちゃ付き

エビフライ  
ハンバーグ  
からあげ  
フライドポテト  
ソーセージ  
チキンライス  
プリン  
ジュース


628円(税込690)




写真はイメージです / 当店は国産米を使用しております



# 甘味

バニラアイス 355円(税込390)  
Vanilla ice cream 

五島の塩アイス 355円(税込390)  
Salty ice cream from Goto island 

柚子シャーベット 355円(税込390)  
Yuzu citron sherbet



五島の塩アイス

# お飲物

## 麦酒 Beer

生ビール グラス 382円(税込420)  
Draft beer  
アサヒスーパードライ 中ジョッキ 591円(税込650)  
mag

瓶ビール(中瓶) 619円(税込680)  
(キリン/アサヒ)  
Bottled beer

ノンアルコールビール(小瓶)  
(アサヒ)  
Non-alcoholic beer 364円(税込400)

## 日本酒 Sake

月桂冠 ワンカップ 591円(税込650)  
Gekkeikan 1cup

## 焼酎 Shochu

金黒 [芋] グラス 446円(税込490)  
Kinkuro  
(sweet potato shochu) 720mlボトル 3,182円(税込3,500)  
bottle

一番札 [麦] グラス 446円(税込490)  
Ichibanfuda  
(barley shochu) 720mlボトル 3,182円(税込3,500)  
bottle

ロック / 水割り / ソーダ割り (+91税込100)  
on the rock / water / soda (+91税込100)

## 酎ハイ・サワー Highball Sour

ハイボール 446円(税込490)  
Whisky w/ soda

ウーロンハイ 446円(税込490)  
Shochu & oolong tea

レモンサワー 446円(税込490)  
Lemon sour

梅干しサワー 528円(税込580)  
Plum sour

## ソフトドリンク Soft drink

コカコーラ 300円(税込330)  
Coca cola

オレンジジュース 300円(税込330)  
Orange juice

ウーロン茶 300円(税込330)  
Oolong tea

緑茶(冷) 300円(税込330)  
Iced green tea

## 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 & Apple in 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の商品、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

|  |   |   |  |  |  |  |
|--|---|---|--|--|--|--|
| <br>小麦/小麦<br>보리/Wheat | <br>そば/荞麦<br>소바/Soba | <br>卵/鸡蛋<br>달걀/Egg | <br>乳/牛奶<br>우유/Milk | <br>落花生/花生<br>땅콩/Peanut | <br>エビ/虾<br>새우/Shrimp/Prawn | <br>カニ/螃蟹<br>게/Crab |
|--|---|---|--|--|--|--|