

コレガウワサノ富金豚名物

厚切りとんかつ

ごはん、味噌汁、漬物付
W/ rice, miso soup & pickles



極厚切りロースとんかつ定食

① 特選林SPFポーク使用

ごくあつ

① 極厚とんかつ 300g 3,080円

Most extreme thick-cut loin cutlet set meal

だいあつ

① 大厚とんかつ 250g 2,680円

Extreme thick-cut loin cutlet set meal

なみあつ

① 並厚とんかつ 200g 2,280円

Thick-cut loin cutlet set meal

① 少なめとんかつ 150g 1,780円

Loin cutlet set meal

② 厚切りスタンダード

ごくあつ

② 極厚とんかつ 300g 2,080円

Most extreme thick-cut loin cutlet set meal

だいあつ

② 大厚とんかつ 250g 1,780円

Extreme thick-cut loin cutlet set meal

なみあつ

② 並厚とんかつ 200g 1,480円

Thick-cut loin cutlet set meal

② 少なめとんかつ 150g 1,280円

Loin cutlet set meal

写真はイメージです。当店は国産米を使用しております。表示価格は税込です。The photo is for illustrative purposes only. We use 100% Japanese grown rice. This price includes tax.

アレルギーにつきまして 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その他の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、ご注文の際にはお客様ご自身で慎重にご判断ください。

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



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どうぞ。

元祖 骨付きロースカツ 300g

ごはん、味噌汁、漬物付 W/ rice, miso soup & pickles

Tomahawk loin cutlet set meal



2,580円



画像はヒレとんかつ3ケです

脂身が少なく柔らかい希少な部位です

ヒレとんかつ

ごはん、味噌汁、漬物付 W/ rice, miso soup & pickles

Fillet cutlet set meal



4ケ 280g 2,580円

3ケ 210g 2,080円

2ケ 140g 1,480円

と一緒に

追加

- | | | |
|--|--|--------------|
| 大エビフライ
Deep-fried big prawn | | 一本 750円 |
| ちびエビフライ
Deep-fried mini prawn | | 二本より 一本 120円 |
| ヒレとんかつ
Fillet cutlet | | 一枚 600円 |
| スタンダード重ねとんかつ
Pork mille-feuille cutlet | | 一ケ 500円 |
| チーズ重ねとんかつ
Pork mille-feuille cutlet w/ cheese | | 一ケ 600円 |
| 梅しそ重ねとんかつ
Pork mille-feuille cutlet w/ plum | | 一ケ 600円 |
| ロースとんかつ
Pork loin cutlet | | 一枚 1,000円 |
| メンチカツ
Minced pork meat cutlet | | 一ケ 220円 |
| カキフライ (季節限定)
Deep-fried oyster | | 一ケ 時価 |

つまみ

- | | | |
|---|--|------|
| 銘柄豚のしゃぶしゃぶポン酢
Japanese brand pork shabu-shabu with Ponzu sauce | | 650円 |
| たたき胡瓜
Pounded cucumbers | | 450円 |
| ポテトサラダ
Potato salad | | 550円 |
| 枝豆
Green soy beans | | 450円 |
| おろしポン酢
Grated radish with Ponzu sauce | | 280円 |

飲物

- | | | |
|---------------------------|-----------|------|
| 生ビール
Draft beer | グラス glass | 450円 |
| | 中ジョッキ mag | 680円 |
| 瓶ビール (中瓶)
Bottled beer | | 680円 |
| ハイボール
Whisky w/ soda | | 500円 |
| レモンサワー
Lemon sour | | 500円 |

*お飲物は他にもご用意しております

写真はイメージです。当店は国産米を使用しております。表示価格は税込です。The photo is for illustrative purposes only. We use 100% Japanese grown rice. This price includes tax.

アレルギーにつきまして 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その他の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いませんので、ご注文の際にはお客様ご自身で慎重にご判断ください。

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

富金豚のご馳走御膳

楽しい嬉しい

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。



ドーンと! 満腹御膳

厚切りロースカツ、梅しそ重ねとんかつ、大エビフライ、タルタルソース付
ごはん、味噌汁、漬物付 W/ rice, miso soup & pickles

Assorted cutlet set meal 'MANPUKU'
Thick-cut loin cutlet, fried big prawn, Pork mille-feuille cutlet w/ plum



2,300円



あれもこれもお楽しみ御膳

ヒレとんかつ、メンチカツ、大エビフライ、
タルタルソース付
ごはん、味噌汁、漬物付 W/ rice, miso soup & pickles

Assorted cutlet set meal 'OTANOSHIMI'
Fillet cutlet, minced pork meat cutlet, fried big prawn



2,300円

嬉しいよくばり御膳

切り落としカツ、チーズ重ねとんかつ、大エビフライ、
タルタルソース付
ごはん、味噌汁、漬物付 W/ rice, miso soup & pickles

Assorted cutlet set meal 'YOKUBARI'
Cut off cutlet, Pork mille-feuille cutlet w/ cheese,
fried big prawn



2,300円

写真はイメージです。当店は国産米を使用しております。表示価格は税込です。The photo is for illustrative purposes only. We use 100% Japanese grown rice. This price includes tax.

アレルギーにつきまして 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その他の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、ご注文の際にはお客様ご自身で慎重にご判断ください。

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



あれもこれも嬉しい!!仲良くお召し上がりいただけます。

お二人様御膳

大エビフライ、ヒレとんかつ、メンチカツ、梅しそ重ねとんかつ、チーズ重ねとんかつ、2人前 タルタルソース付

ごはん、味噌汁、漬物付

Cutlet set meal for pair

Fried big prawn, fillet cutlet, minced pork meat cutlet, Pork mille-feuille cutlet w/ plum, Pork mille-feuille cutlet w/ cheese, rice, miso soup, pickles (for 2 people)



3,980円



黒毛和牛の旨味をサクサクの衣で閉じ込めました。特製のタレに合わせてお召し上がりください。

黒毛和牛カツレッツ定食

ごはん、味噌汁、漬物付 W/ rice, miso soup & pickles

Japanese Beef cutlet set meal



2,980円

と一緒に

追加

- | | | |
|--|--|--------------|
| 大エビフライ
Deep-fried big prawn | | 一本 750円 |
| ちびエビフライ
Deep-fried mini prawn | | 二本より 一本 120円 |
| ヒレとんかつ
Fillet cutlet | | 一枚 600円 |
| スタンダード重ねとんかつ
Pork mille-feuille cutlet | | 一ケ 500円 |
| チーズ重ねとんかつ
Pork mille-feuille cutlet w/ cheese | | 一ケ 600円 |
| 梅しそ重ねとんかつ
Pork mille-feuille cutlet w/ plum | | 一ケ 600円 |
| ロースとんかつ
Pork loin cutlet | | 一枚 1,000円 |
| メンチカツ
Minced pork meat cutlet | | 一ケ 220円 |
| カキフライ (季節限定)
Deep-fried oyster | | 一ケ 時価 |

つまみ

- | | | |
|---|--|------|
| 銘柄豚のしゃぶしゃぶポン酢
Japanese brand pork shabu-shabu with Ponzu sauce | | 650円 |
| たたき胡瓜
Pounded cucumbers | | 450円 |
| ポテトサラダ
Potato salad | | 550円 |
| 枝豆
Green soy beans | | 450円 |
| おろしポン酢
Grated radish with Ponzu sauce | | 280円 |

飲物

- | | | |
|---------------------------|-----------|------|
| 生ビール
Draft beer | グラス glass | 450円 |
| | 中ジョッキ mag | 680円 |
| 瓶ビール (中瓶)
Bottled beer | | 680円 |
| ハイボール
Whisky w/ soda | | 500円 |
| レモンサワー
Lemon sour | | 500円 |

*お飲物は他にもご用意しております

写真はイメージです。当店は国産米を使用しております。表示価格は税込です。The photo is for illustrative purposes only. We use 100% Japanese grown rice. This price includes tax.

アレルギーにつきまして 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その他の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、ご注文の際にはお客様ご自身で慎重にご判断ください。

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

重ねとんかつ

ごはん、味噌汁、漬物付 W/ rice, miso soup & pickles



梅し重ねとんかつ

チーズ重ねとんかつ

薄切りの豚肉を重ねたふんわりとんかつ

スタンダード重ねとんかつ定食

Pork mille-feuille cutlet set meal



1,280円

大根おろしでさっぱりと

おろし重ねとんかつ定食

Pork belly cutlet w/ grated radish set meal



1,480円

とろりとろける変わり種

チーズ重ねとんかつ定食

Pork mille-feuille cutlet w/ cheese set meal



1,480円

梅の香がさっぱりさわやか

梅し重ねとんかつ定食

Pork mille-feuille cutlet w/ plum set meal



1,480円

粗挽きメンチカツ

ごはん、味噌汁、漬物付 W/ rice, miso soup & pickles



おろしメンチカツ

肉汁たっぷりジューシーメンチカツ

スタンダードメンチカツ定食

Minced pork meat cutlet set meal



1,280円

さっぱりポン酢で仕上げました

おろしメンチカツ定食

Minced pork meat cutlet w/ grated radish set meal



1,480円

人気のメンチカツをチーズで仕上げました

チーズメンチカツ定食

Cheese stuffed minced pork meat cutlet set meal



1,480円



とろとろ卵との相性抜群

かつ重

味噌汁、漬物付 W/ miso soup & pickles

Box of rice topped w/ pork cutlet



1,680円

写真はイメージです。当店は国産米を使用しております。表示価格は税込です。The photo is for illustrative purposes only. We use 100% Japanese grown rice. This price includes tax.

アレルギーにつきまして 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その他の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、ご注文の際にはお客様ご自身で慎重にご判断ください。

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

単品

大エビフライ Deep-fried big prawn	   	一本 750円
ちびエビフライ Deep-fried mini prawn	   	二本より一本 120円
ヒレとんかつ Fillet cutlet	 	一枚 600円
スタンダード重ねとんかつ Pork mille-feuille cutlet	 	一ケ 500円
チーズ重ねとんかつ Pork mille-feuille cutlet w/ cheese	  	一ケ 600円
梅しそ重ねとんかつ Pork mille-feuille cutlet w/ plum	 	一ケ 600円
ロースとんかつ Pork loin cutlet	 	一枚 1,000円
メンチカツ Minced pork meat cutlet	 	一ケ 220円
カキフライ(季節限定) Deep-fried oyster	  	一ケ 時価
銘柄豚のしゃぶしゃぶポン酢 Japanese brand pork shabu-shabu with Ponzu sauce		650円
たたき胡瓜 Pounded cucumbers		450円
ポテトサラダ Potato salad		550円
枝豆 Green soy beans		450円
おろしポン酢 Grated radish with Ponzu sauce		280円

甘味

五島の塩アイス Salty ice cream from Goto island		390円
柚子シャーベット Yuzu citron sherbet		390円

お飲物

ビール Beer

生ビール Draft beer	グラス glass	450円
アサヒスーパードライ	中ジョッキ mag	680円
瓶ビール(中瓶) (アサヒ) Bottled beer		680円
ノンアルコールビール(小瓶) (アサヒ) Non-alcoholic beer		400円

焼酎 Shochu

[芋]金黒 Kinkuro (Potato shochu)	グラス glass 720mlボトル bottle	500円 3,300円
-------------------------------------	------------------------------	----------------

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

酎ハイ・サワー Highball Sour

ハイボール Whisky w/ soda		500円
ウーロンハイ Shochu & oolong tea		500円
レモンサワー Lemon sour		500円

日本酒 Sake

月桂冠 Gekkeikan	ワンカップ 1cup	660円
------------------	------------	------

ソフトドリンク Soft drink

コココーラ Coca cola		350円
オレンジジュース Orange juice		350円
ウーロン茶 Oolong tea		350円

写真はイメージです。当店は国産米を使用しております。表示価格は税込です。The photo is for illustrative purposes only. We use 100% Japanese grown rice. This price includes tax.

アレルギーにつきまして 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その他の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、ご注文の際にはお客様ご自身で慎重にご判断ください。

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

とんかつ弁当

ご注文頂いてから揚げます。お気軽に係の者にお声掛け下さい。



ロースとんかつ弁当



ヒレとんかつ弁当



メンチかつ弁当

ロースとんかつ弁当

Loin cutlet lunch box



林SPF 1,300

三元豚 900

並厚ロースとんかつ弁当

Thick-cut loin cutlet lunch box



林SPF 1,900

三元豚 1,400

大厚ロースとんかつ弁当

Extreme thick-cut loin cutlet lunch box



林SPF 2,500

三元豚 1,800

ヒレとんかつ弁当

Fillet cutlet lunch box



1,200

大海老フライ弁当(3本)

Deep-fried big prawn lunch box



2,100

ちび海老フライ弁当(6本)

Deep-fried mini shrimp lunch box



1,000

メンチカツ弁当

Minced pork meat cutlet lunch box



1,000

ハムカツ弁当

Ham cutlet lunch box



900

梅しそ重ねとんかつ弁当

Pork mille-feuille cutlet w/ plum lunch box



1,000

チーズ重ねとんかつ弁当

Pork mille-feuille cutlet w/ cheese lunch box



1,000

重ねとんかつ弁当

Pork mille-feuille cutlet lunch box



950

追加の一品

大海老フライ(1本)

Deep fried big prawn



700

メンチカツ(1ヶ)

Minced pork meat cutlet



220

ヒレとんかつ(1ヶ)

Fillet cutlet



500

ごはん大盛り 100

写真はイメージです。当店は国産米を使用しております。表示価格は税込です。The photo is for illustrative purposes only. We use 100% Japanese grown rice. This price includes tax.

アレルギーにつきまして 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その他の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、ご注文の際にはお客様ご自身で慎重にご判断ください。

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