

酒肴

- 黒枝豆・・・・・・・・・・・・・・・・税 420円
- ワサビポテトサラダ・・・・・・・・税 500円
- 塩昆布でキャベツ達・・・・・・・・税 500円
- おすすめ** せんじがら(広島)・・・・・・・・税 500円
広島郷土料理の一つで、豚の胃袋を唐揚げにしたもの
- 京都「藤野」豆腐 葱じゃこ冷奴・・・・・・・・税 550円
- ピリ辛ポテトフライ・・・・・・・・税 550円
- 自家製スモークポーク・・・・・・・・税 580円
- ミニガーナムルの梅肉和え(沖縄)・・・・・・税 630円
- べつたら漬いぶりがっこ酒盗のクリームチーズ3種(秋田・東京)・・税 630円
- 揚げだし豆腐 鯛出汁あん(東京)・・・・・・税 650円
- 定番** 豚ザンギ(函館)・・・・・・・・税 650円
ザンギは一般的に鶏の唐揚げを意味するが、函館では豚の唐揚げが主流
- 出汁卵焼き・明太子おろし大根で・・・・・・・・税 680円

サラダ

- T** 10品目の彩りサラダ・・・・・・・・税 1,080円
- ハーフサイズ・・・・・・・・税 680円
- 和香味野菜のしらす日本サラダ・・・・・・・・税 1,080円
- ハーフサイズ・・・・・・・・税 680円
- 国産生ハムを使ったシーザーサラダ・・・・・・・・税 1,200円
- ハーフサイズ・・・・・・・・税 780円

しゃぶ・鍋

- 国産四元豚しゃぶ肉のネギ鍋・・・・・・・・1人前税 2,000円
(2人前) 九州(鹿児島)の黒葱鍋をアレンジした商品。
たっぷりの白髪ネギを豚肉で巻いてお召し上がり下さい
- ポークコンソメの湯豆腐・・・・・・・・税 1,500円
- 鍋用うどん or ご飯・・・・・・・・税 250円

白神生ハム(秋田) 日本で唯一の手作り生ハムを生産している骨付きの生ハム。

- 国産生ハムの薄切り・・・・・・・・税 1,200円
- ごろっと野菜のオープン焼 生ハムの香り・・・・・・・・税 1,200円
- 生ハムとフルーツのサラダ フランボワーズピネグレット・・・・税 1,200円



初代 豚屋とは日本各地で愛され食される豚料理を「郷土」「研おひし」「定番」でご用意いたします。
豚料理以外の旬の食材、酒肴も充実した「毎日行きたくなる」豚料理専門店です。

豚料理逸品

- 本荘ハムフライ(秋田)2枚・・・・・・・・税 580円
- キセウワー豚を使ったメンチカツ(宮城)・・・・税 630円
- 豚タンのソーセージ焼き・・・・・・・・税 650円
- ホルモンのニンニク味噌焼(気仙沼)・・・・税 700円
- 辛** 冷製よだれ豚(横浜)・・・・・・・・税 720円
横浜の中華街で愛されているよだれ鶏を豚バラで仕上げた逸品
- 豚平焼(大阪)・・・・・・・・税 750円
- モツと豆腐のドテ煮込み(愛知)・・・・税 750円
- 辛** 豚バラキムチの鉄板焼き・・・・・・・・税 820円
- 豚の角煮(宮崎)・・・・・・・・税 900円
- おすすめ** 低温フィレポークローストと野菜の煮浸し・・・・税 900円
- 串カツ&野菜揚げ(新世界)・・・・・・・・税 900円
- 豚串(単品)・・・・・・・・税 200円
- 野菜(単品)・・・・・・・・税 120円
- 豚玉お好み焼(大阪生野)・・・・・・・・税 980円

メイン豚料理

- 特トントンテキ(三重)・・・・・・・・税 1,200円
- 黒船 ポークロースのスパイシーシーズニング焼き・・・・税 1,200円
- おすすめ** 柔らかポークの有馬山椒照焼(和歌山)・・・・税 1,200円
- ロース又はフィレ豚カツ 変わり塩添え・・・・税 1,250円
- こだわり** 黒船 ローストポーク[二~三人前]・・・・税 1,800円
※ご注文後、30分ほどお時間をいただきます。

豚のお食事

- 肉味噌と梅肉おにぎり2ヶ(福島・和歌山)・・・・税 550円
- 豚屋式 焼きそば・・・・・・・・税 650円
- 豚肉ならカツ丼・・・・・・・・税 750円

デザート

- ホワイトチョコでティラミス・・・・・・・・税 600円
- 白玉ずんだ(宮城県)・・・・・・・・税 500円
- プチアイス or シャーベット・・・・・・・・税 300円

お通し代として300円頂戴いたします。