

おなじみの味わい



里肌豬排定食 **ロースかつ定食** 税込1,420円

Pork loin 120g  
ロース肉120g・キャベツ・ご飯・味噌汁・漬物 小 中 大

腰内豬排定食 **ひれかつ定食** 税込1,495円

Pork tenderloin 100g  
ひれ肉の中心の一番やわらかい部分を100g  
・キャベツ・ご飯・味噌汁・漬物 小 中 大

“定食” TONKATSU with rice, MISO soup and pickles



一口腰内豬排定食

**一口ひれかつ定食** 税込1,371円

Pork tenderloin 90g  
ひれ肉90g・キャベツ・ご飯・味噌汁・漬物 小 中 大

炸蝦里肌豬排定食

**海老ロースかつ定食** 税込1,595円

Pork loin filet 70g with fried shrimps  
海老フライ2尾・ロース肉70g・キャベツ・ご飯・味噌汁・漬物 小 中 大

炸蝦腰内豬排定食

**海老ひれかつ定食** 税込1,751円

Pork tenderloin filet 70g with fried shrimps  
海老フライ2尾・ひれ肉70g・キャベツ・ご飯・味噌汁・漬物 小 中 大

豚肉にたっぷりの粗挽きパン粉をつけて  
たっぷりの油へ替かに入れる  
余分なパン粉が油の表面に散らばってもそのままそのまま  
油をゆらさずパン粉のはじけがおさまるまで我慢を...  
この我慢がとんかつの表面にサクサクの花を咲かせます

鶴群

各定食のご飯、味噌汁、キャベツはおかわり自由です。お気軽にお申し付けください。  
addition of the rice and MISO soup is no charge

※季節により食材（野菜の種類）又は盛り付け、器等が変わる場合がございます。  
※当店では、国内産のお米を使用しております。

霧島黒豚



霧島山麓の広い大地と  
綺麗な空気、水が育んだ黒豚

宮崎県の霧島山麓で大切に育てられた黒豚は、  
さめの細かい肉質と良質の脂肪が特徴です。  
独特のコクと甘みのある旨さをお楽しみください。

From [KIRISHIMA] MIYAZAKI prefecture Japan  
Panned pork 霧島黒豚 "KIRISHIMA KUROBUTA"

霧島黒豬里肌豬排定食

**霧島黒豚ロースかつ定食** 税込1,759円

"KIRISHIMA" Pork Loin 120g  
黒豚ロース肉120g  
・キャベツ・ご飯・味噌汁・漬物 小 中 大



兒童套餐

**お子様ランチ** 税込864円

海老コロッケ・ハンバーグ・ふわふわオムライス  
デザート・ジュース・おもちゃ 小 中 大

For kids Croquette (potato & shrimp), hamburger steak  
Omelette with rice, orange juice, dessert, toys



お子様メニューにはおもちゃがつきます



しそ梅肉をはさんだひれ肉を海苔で巻いて揚げました  
梅肉の酸味で「いい塩梅」に

紫蘇梅海苔捲猪排定食

しそ梅のり巻き とんかつ定食 税込1,566円

しそ梅のり巻き ひれ肉100g・温京野菜サラダ・ご飯・味噌汁・漬物

SHISO herb, pickled umeboshi, toasted laver with pork tenderloin "TONKATSU"



ロースとひれの食べ比べとんかつ膳  
食前す、京野菜せいろ蒸しを添えて

雙猪排膳

あいもり膳 税込1,647円

食前す・ロース(70g)、ひれ(50g)とんかつ  
温京野菜サラダ・ご飯・味噌汁・漬物

Aperitif(non-alcoholic vinegar drink)  
Assortment "TONKATSU" loin(70g) and tenderloin(50g)  
Rice, MISOsoup, and steamed vegetables

各定食のご飯、味噌汁はおかわり自由です。お気軽にお申し付けください。  
addition of the rice and MISOsoup is no charge

※季節により食材(野菜の種類)又は盛り付け、器等が変わる場合がございます。  
※当店では、国内産のお米を使用しております。



たづむら  
鶴群膳 税込1,905円

食前す  
煮物(肩ロース煮)・和え物(お刺身松前)  
海老フライ・海老ポテトコロッケ  
ひれかつの三色ソース(明太子・バジル・梅肉)  
温京野菜サラダ・ご飯・味噌汁・漬物・デザート  
ワンドリンク付き 以下よりお選びください  
①生ビール(小) ②グラスワイン(赤又は白)  
③黒ウーロン茶

Aperitif(non-alcoholic vinegar drink)  
Pork stew, croquette(potato and shrimp), raw squid salad  
Fried shrimp, potato croquette  
Fried pork sauce tricolore  
(・Seasoned cod roe・Basil・Shredded pickled plum)  
Rice, MISOsoup, steamed vegetables and dessert

With drink ※Choice of one

① Glass of beer ② Glass of wine(red or white)  
③ Oolong tea



一次満足膳  
よくばり膳 税込1,677円

食前す  
海鮮フライ(海老・帆立貝柱・鳥賊)  
温京野菜サラダ・肉味噌ご飯・味噌汁・漬物・デザート

Aperitif(non-alcoholic vinegar drink)  
Assortment fried(shrimp, squid and scallop)  
Meat "MISO" with Rice,  
MISOsoup, steamed vegetables and dessert



多彩膳  
いろどり膳 税込1,749円

食前す  
海老かつ、カニクリームコロッケ、一口ひれかつ  
温京野菜サラダ・ご飯・味噌汁・漬物・デザート

Aperitif(non-alcoholic vinegar drink)  
Assortment fried(shrimp cake and Cream croquette)  
"TONKATSU" pork tenderloin,  
Rice, MISOsoup, steamed vegetables and dessert

各膳物のご飯、味噌汁はおかわり自由です。お気軽にお申し付けください。  
addition of the rice and MISOsoup is no charge





东坡肉  
アボカドポークの角煮  
税込1,296円

Long-simmered  
小 中 大 半割



賀茂茄子田楽  
賀茂茄子の田楽  
税込1,080円  
Kamo Eggplants Coated with Miso



炸串  
串かつ盛り合わせ  
税込864円  
Shrimp, Vegetables, Cutlets on Skewers

小 中 大 半割

毛豆  
黒枝豆  
税込308円  
Green Soy Beans

炸薯條  
ポテトフライ  
税込308円  
Fried Potato  
小 中 大 半割

# 一品料理

こだわりの素材を使った



# デザート



香草冰淇淋  
バニラアイスとコーヒーゼリー  
税込324円  
Vanilla ice cream with jelly of coffee



柚子冰沙  
柚子シャーベット  
税込308円  
Sherbet "Yuzu" Citron  
小 中 大

豆乳布丁  
豆乳プリン  
税込360円  
Soy milk pudding  
小 中 大

# ソフトドリンク

咖啡 冰或熱  
コーヒー ホット・アイス  
税込360円  
Coffee (hot or ice)

黒烏龍茶  
黒ウーロン茶  
税込360円  
Oulong tea

柳橙汁  
オレンジジュース  
税込319円  
Orange juice

可樂  
コーラ  
税込319円  
Coke

薑汁汽水  
ジンジャエール  
税込319円  
Ginger ale

