

おすすめの食べ方

一、そのまま

まずは何もつけずにそのままです。
お肉の風味・柔らかさをダイレクト
にお楽しみください。

二、塩

ヒマラヤ岩塩とブラック岩塩をご
用意しておりますので、適量をお
肉につけてお召し上がりください。
より一層、お肉の旨味と甘味が引
き立ちます。

三、わさび醤油

わさびの辛味と醤油の旨味がとん
かつと相性抜群。豚肉の美味しさ
を一層引き立てます。

四、ソース

最後は定番の食べ方で。野菜と果
実の濃厚な甘みが豚肉の旨味と絶
妙に調和します。

特製の生パン粉を
たっぷりまとわせて、
低温油でじっくりと火を通すことで、
外はサクサク、中はやわらか。
繊細で上品な味わいを
お楽しみください。



とんかつ
心

Shin

© 当店のとんかつは低温でじっくりと揚げているため、提供までにお時間を頂戴しております。

千葉県産三元豚

さんげんとん

安定した品質で定評のある、三元豚のロース肉。赤身と脂身の絶妙なバランスが生み出す、豊かな味わいと満足感のある食感が魅力です。

千葉県産三元豚

熟成ロースかつ御膳（一五〇g）

一、七〇〇円

（税込一、八七〇円）



千葉県産三元豚

熟成特ロースかつ御膳（二〇〇g）

二、一〇〇円

（税込二、三一〇円）



名物 千葉県産三元豚

厚切りリブロースかつ御膳（二五〇g）

二、七〇〇円

（税込二、九七〇円）



◎御膳はすべてご飯・豚汁・漬物が付いています。 ◎ご飯の大盛りは無料です。 ◎キャベツのお代わりは1回無料です。 ◎お米は千葉県産多古米を使用しております。

バランスの良い肉質が魅力の三元豚ヒレ肉。あっさりとしながらも、
やわらかな口あたりと上品な旨味を堪能できます。

千葉県産三元豚

ヒレかつ御膳（一二〇g）

一、八〇〇円

（税込一、九八〇円）



希少部位・数量限定

名物 千葉県産三元豚

シャトーブリアンヒレかつ御膳（一四〇g）

二、五〇〇円

（税込二、七五〇円）



◎御膳はすべてご飯・豚汁・漬物が付いています。 ◎ご飯の大盛りは無料です。 ◎キャベツのお代わりは1回無料です。 ◎お米は千葉県産多古米を使用しております。

銘柄豚

茨城県産美明豚

びめいどん

旨味成分豊富な美明豚のロース部位。低い脂肪融点により口溶けが良く、柔らかな赤身と甘みのある脂身が織りなす、上品で深い味わいが特徴です。

銘柄豚

茨城県産美明豚

熟成ロースかつ御膳（一五〇g）

二、〇〇〇円

（税込二、二〇〇円）



銘柄豚

茨城県産美明豚

熟成特ロースかつ御膳（二〇〇g）

二、四〇〇円

（税込二、六四〇円）



銘柄豚

名物 茨城県産美明豚

厚切りリブロースかつ御膳（二五〇g）

三、〇〇〇円

（税込三、三〇〇円）



◎御膳はすべてご飯・豚汁・漬物が付いています。 ◎ご飯の大盛りは無料です。 ◎キャベツのお代わりは1回無料です。 ◎お米は千葉県産多古米を使用しております。

柔らかく上質な赤身の旨味と、美明豚特有のとろけるような滑らかな食感が堪能できる贅沢な逸品。上品な味わいが口の中で優しく広がります。

銘柄豚 茨城県産美明豚

ヒレかつ御膳（一二〇g）

二、〇〇〇円

（税込二、二〇〇円）



希少部位・数量限定

銘柄豚 名物 茨城県産美明豚

シャトーブリアンヒレかつ御膳（一四〇g）

二、七〇〇円

（税込二、九七〇円）



◎御膳はすべてご飯・豚汁・漬物が付いています。 ◎ご飯の大盛りは無料です。 ◎キャベツのお代わりは1回無料です。 ◎お米は千葉県産多古米を使用しております。

セツト膳

千葉県産三元豚

熟成ロースとヒレかつ御膳

(ロース100g・ヒレ60g)

一、九〇〇円

(税込二、〇九〇円)



銘柄豚 茨城県産美明豚

熟成ロースとヒレかつ御膳

(ロース100g・ヒレ60g)

二、一〇〇円

(税込二、三一〇円)



自家製ジェラート付き

レディース御膳

(ササミかつ・三元豚ヒレかつ・エビフライ)

一、八一九円

(税込二、〇〇〇円)



◎御膳はすべてご飯・豚汁・漬物が付いています。 ◎ご飯の大盛りは無料です。 ◎キャベツのお代わりは1回無料です。 ◎お米は千葉県産多古米を使用しております。

しっとりやわらかな新食感

自家製ササミかつ御膳

一、三六四円
(税込一、五〇〇円)



ジューシーな肉汁と肉の旨味が溢れる逸品

自家製メンチかつ御膳

一、三六四円
(税込一、五〇〇円)



こだわりの肉厚アジをフワッとサクッと

自家製アジフライ御膳

一、五〇〇円
(税込一、六五〇円)



ぷりっと弾力のあるエビの食感と旨味

自家製エビフライ御膳

一、八〇〇円
(税込一、九八〇円)



◎御膳はすべてご飯・豚汁・漬物が付いています。 ◎ご飯の大盛りは無料です。 ◎キャベツのお代わりは1回無料です。 ◎お米は千葉県産多古米を使用しております。

かつ丼

千葉県産三元豚

熟成ロースかつ丼 (一五〇g)

一、八〇〇円

(税込一、九八〇円)



千葉県産三元豚

ヒレかつ丼 (一二〇g)

一、八〇〇円

(税込一、九八〇円)



銘柄豚 茨城県産美明豚

熟成ロースかつ丼 (一五〇g)

二、〇〇〇円

(税込二、二〇〇円)



銘柄豚 茨城県産美明豚

ヒレかつ丼 (一二〇g)

二、〇〇〇円

(税込二、二〇〇円)



◎ かつ丼はすべて豚汁・漬物が付いています。 ◎ ご飯の大盛りは無料です。 ◎ お米は千葉県産多古米を使用しております。

サイドメニュー

三元豚ヒレかつ

(一個) 七〇〇円
(税込七七〇円)

自家製ササミかつ

(一本) 四〇〇円
(税込四四〇円)

自家製メンチかつ

(一個) 四〇〇円
(税込四四〇円)

自家製アジフライ

(一個) 四〇〇円
(税込四四〇円)

自家製エビフライ

(一本) 五八二円
(税込六四〇円)

お子様メニュー

ジュース付き

お子様セット (メンチかつ・エビフライ)

八〇〇円
(税込八八〇円)



自家製ひとくちカレー

三〇〇円
(税込三三〇円)



季節のお漬物

三〇〇円
(税込三三〇円)

キャベツ

三〇〇円
(税込三三〇円)

豚汁

二五五円
(税込二八〇円)

ご飯

二五五円
(税込二八〇円)

デザート

厳選した食材を使用し、素材の本来の味を引き出す
オリジナルレシピで作り上げました。自然で濃厚な
味わいをお楽しみください。

パイナップルの酵素がタンパク質の分解を助け、栄養吸収を
サポート。食後の消化を整え、とんかつの後にも軽やかに楽し
めるジェラートです。

自家製パイナップルジェラート

四八二円

(税込五三〇円)



良質なカカオだけを使い、香りとキレのある濃厚さに。
食後でも思わず「もうひと口」となる、こだわりの一品。

自家製ショコラジェラート

四八二円

(税込五三〇円)



甘酸っぱいパイナップルに、濃厚なショコラを盛り合わせた
爽やかリッチなジェラート。軽やかさとコクが心地よく調和
します。

自家製ハーフ&ハーフジェラート

(パイナップルとショコラ)

四八二円

(税込五三〇円)



お飲み物

《ビール》

アサヒ生ビール「小」

三九一円

(税込四三〇円)

アサヒ生ビール「中」

五二八円

(税込五八〇円)

アサヒ瓶ビール

七〇〇円

(税込七七〇円)

アサヒドライゼロ

四四六円

(税込四九〇円)

《焼酎》(グラス) 水割り・ロック

森伊蔵 二、〇〇〇円

(税込二、二〇〇円)

魔王 一、〇〇〇円

(税込一、一〇〇円)

瀬祭 八八二円

(税込九七〇円)

《日本酒》(グラス)

久保田萬寿 八八二円

(税込九七〇円)

宗政大吟醸 八〇〇円

(税込八八〇円)

《ウイスキー》 水割り・ロック・ソーダ割り

山崎 一、五〇〇円

(税込一、六五〇円)

角瓶 五〇〇円

(税込五五〇円)

ブラックニッカ 四〇〇円

(税込四四〇円)

《ソフトドリンク》

コーヒー(ホット・アイス)

三四六円

(税込三八〇円)

オレンジジュース

三四六円

(税込三八〇円)

ウーロン茶 三四六円

(税込三八〇円)

ペプシコーラ 三四六円

(税込三八〇円)

ジンジャーエール

三四六円

(税込三八〇円)



とんかつ 心

Shin

お持ち帰り

ご予約は店頭またはお電話にて

☎ 〇四七六―四八―二六〇〇



千葉県産三元豚
熟成ロース
かつ弁当 (一五〇g)

一七三二円
(税込一、八七〇円)



千葉県産三元豚
ヒレかつ弁当
(一二〇g)

一八三四円
(税込一、九八〇円)



千葉県産三元豚
熟成特ロース
かつ弁当 (二〇〇g)

二一三九円
(税込二、三一〇円)



名物
千葉県産三元豚
シャトーブリアン
ヒレかつ弁当
(一四〇g)

二五四七円
(税込二、七五〇円)



希少部位・数量限定

名物
千葉県産三元豚
厚切りリブロース
かつ弁当 (二五〇g)

二七五〇円
(税込二、九七〇円)



自家製
メンチかつ弁当

一三八九円
(税込一、五〇〇円)



千葉県産
三元豚ロースと
ヒレかつ弁当
(ロース一〇〇g・ヒレ六〇g)

一九三六円
(税込二、〇九〇円)



自家製
エビフライ弁当

一八三四円
(税込一、九八〇円)