



とんかつ
心

Shin

私たちのとんかつは、「職人の技と厳選素材で創る、至福のとんかつ」
をコンセプトに掲げています。ひとつひとつのとんかつに真心を込め、
素材、揚げ方、提供の瞬間まで徹底的にこだわります。

特製の生パン粉を

たっぷりとまとわせて、

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。



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。
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。

©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)



希少部位・数量限定

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

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 (110g)

1,800円

(税込1,980円)



名物 千葉県産三元豚

シヤトーブリアンヒレかつ御膳 (140g)

2,500円

(税込2,750円)



二種のロースかつの食べ比べ

千葉県産三元豚と

三重県産松阪ポークの

食べ比べロースかつ御膳 (100g・100g)

2,600円

(税込2,860円)



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

銘柄豚 三重県産松阪ポーク

「松阪ポーク」は三重県産のブランド豚で、「トロ豚」という呼び名はその霜降り
と脂の甘みを指しています。赤身にも霜降りが入るキメ細やかな肉質と、と
ろけるような甘みが特徴です。

銘柄豚 三重県産松阪ポーク

熟成トロロースかつ御膳 (一五〇g)

二、一〇〇円

(税込二、三二〇円)



銘柄豚 三重県産松阪ポーク

熟成特トロロースかつ御膳 (二〇〇g)

二、七〇〇円

(税込二、九七〇円)



銘柄豚 名物 三重県産松阪ポーク

厚切りリブトロロースかつ御膳 (二五〇g)

三、三〇〇円

(税込三、六三〇円)



希少部位・数量限定

丹精込めて育てた松坂ポークのヒレ肉。きめ細やかで柔らかな赤身と澄んだ甘みが、軽やかな衣に包まれ口中でとろける贅沢な逸品です。

銘柄豚 三重県産松阪ポーク

ヒレかつ御膳 (120g)

2,100円

(税込2,310円)



希少部位・数量限定

銘柄豚 名物 三重県産松阪ポーク

シャトーブリアンヒレかつ御膳 (140g)

2,800円

(税込3,080円)



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 三重県産松阪ポーク

熟成トロロースとヒレかつ御膳

(ロース100g・ヒレ60g)

二、三〇〇円

(税込二、五三〇円)



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。 ◎ご飯とキャベツのお代わりは無料です。 ◎お米は千葉県産多古米を使用しております。

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)



東金店限定メニュー

豚かつ屋の

三元豚と白葱の厚切りつゆしやぶ御膳

(葱豚しゃぶしやぶ 雑炊セットorこだわり讃岐うどんカレー味)

美味しい食べ方

- ・お出汁が沸騰したら中火にし、葱を入れます。
 - ・豚肉を入れ、葱を巻いてポン酢でお召し上がりください。
 - ※裏レシピ トリュフドレッシングで食べると格別です。
- 雑炊の作り方
- ・ご飯を入れて煮立えます。
 - ・卵をとき入れ薬味を加えてお召し上がりください。
- カレーうどんの作り方
- ・沸騰したお出汁にうどんを入れ煮立えます。
 - ・カレー粉を加えたら出来上がりです。



一、五四六円
(税込一、七〇〇円)

三元豚かつの出汁茶漬け

(刻み海苔 お新香 自家製焼売二個)

美味しい食べ方

- ・まずは塩、ソースなどお好みでお召し上がりください。
- ・刻み海苔、わさびを入れ、お出汁をかけてお召し上がりください。



一、〇九一円
(税込一、二〇〇円)

コースメニュー

前日までに要予約 (※二名様より承ります)

豚かつ屋の

三元豚と白葱の厚切りつゆしやぶコース

(蛍イカの鬼おろし添え 自家製漬物二点盛り)

豚軟骨のどろどろ煮 自家製焼売二個

葱豚しゃぶしやぶ

雑炊セットorこだわり讃岐うどんカレー味)



三、一八二円
(税込三、五〇〇円)

三元豚かつの出汁茶漬けコース

(蛍イカの鬼おろし添え 自家製漬物二点盛り)

豚軟骨のどろどろ煮 自家製焼売二個

豚かつ茶漬け)



二、七二八円
(税込三、〇〇〇円)

※写真は二人前です

※写真は二人前です

サイドメニュー

ヒレとロースの恋する串揚げ

(二本) 八〇〇円

(税込八八〇円)



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)

自家製焼売

(二個) 四〇〇円

(税込四四〇円)

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)



葱の豚しゃぶサラダ 六〇〇円

(税込六六〇円)

豚軟骨のとろとろ煮 五〇〇円

(税込五五〇円)

蛍イカの鬼おろし添え 三〇〇円

(税込三三〇円)

お漬物二種盛り 四〇〇円

(山芋と水菜)

(税込四四〇円)

水菜のお漬物 二五五円

(税込二八〇円)

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)

◎お子様セットにはご飯・豚汁が付いています。

◎ご飯とキャベツのお代わりは無料です。

◎お米は千葉県産多古米を使用しております。

デザート

人気のパイナップルが更においしくなりました。フレッシュな完熟パイナップルを贅沢に使用。甘さとほどよい酸味をみずみずしさそのままに閉じ込めました。パイナップルの酵素がタンパク質の分解を助け、食後の消化をスッキリと整えます。

フレッシュパイナップルジェラート

四八二円
(税込五三〇円)



フレッシュな生の苺とピューレを絶妙なバランスで配合し、水分糖度まで細かく調整しました。なめらかで濃厚、そして後味すっきりと苺の魅力を余す事なく閉じ込めたジェラートです。

フレッシュストロベリージェラート

四八二円
(税込五三〇円)



完熟パイナップルと生の苺の魅力を存分に味わえる、贅沢な盛り合わせのジェラート。フレッシュな果実そのものの甘みとほどよい酸味をご堪能ください。

HALF & HALF ジェラート (パイナップルとストロベリー)

四八二円
(税込五三〇円)



「食の都」として名高いフランスのリヨンで修行を積み、数々のコンクール受賞の榮譽に輝く木更津市「エル・プランタン」オーナーシェフ山本晋介氏 監修によるオリジナルレシピの贅沢で濃厚な果実のジェラートをお楽しみください。



『エル・プランタン』オーナーシェフ
千葉県洋菓子協会 理事
山本晋介氏 監修



詳しくはQRコード
でホームページ
を御覧ください。

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)

三岳(芋) 四三七円
(税込四八〇円)

佐藤(麦) 六〇〇円
(税込六六〇円)

佐藤白(芋) 六〇〇円
(税込六六〇円)

《日本酒》(グラス)

久保田萬寿 八八二円
(税込九七〇円)

《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

☎〇四七五―五〇―一二七二

千葉県産三元豚

熟成ロース

かつ弁当 (二五〇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

(二二〇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)



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

エビフライ弁当

一、八三四円

(税込一、九八〇円)



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

ヒレとロースの恋する

串揚げ弁当

一、四八二円

(税込一、六〇〇円)



【単品】

※豚かつだけの単品も承ります。

※銘柄豚の松阪ポーク弁当も承ります。

期間限定牡蠣フライ(二個) 四〇八円

(税込四四〇円)

自家製メンチかつ(二個) 四〇八円

(税込四四〇円)

自家製アジフライ(二個) 四〇八円

(税込四四〇円)

自家製ササミかつ(二本) 四〇八円

(税込四四〇円)

三元豚ヒレかつ(二個) 七一二円

(税込七七〇円)

自家製エビフライ(二本) 五九三円

(税込六四〇円)

自家製ヒレとロースの恋する串揚げ

(二本) 八一五円

(税込八八〇円)

