

宮崎県発祥の甘酢唐揚げをアレンジ

AM11:00~PM3:00

「土曜・日曜・祝日もご提供いたします。」

とん八風 チキン南蛮ランチ

若鶏の甘酢唐揚げタルタルソースかけ ではん(白米または五穀米)/キャベツ/味噌汁/漬物 780円(税込842円)

※とん八のこだわり。平田牧場産三元豚、山形県産はえぬき、西蔵王高原キャベツ(7月~12月)等県産を中心にオールシーズン国産キャベツを使用しています。 ※特製オリジナルソースには「くるみ」が含まれておりますのでアレルギー体質の方はお気をつけ下さい。



三元豚肩ロースかつ/梅肉・大葉・筍の肉巻きフライではん(白米または五穀米)/キャベツ/味噌汁/漬物

梅じろの冬季 ため

季節の肉巻き膳三元豚で閉じ込めた梅と大葉と筍を

1,380円

(税込1,490円)



若鶏かつ& 梅じそ肉巻き膳

三元豚肩ロースかつ/梅肉・大葉・筍の肉巻きフライ ごはん(白米または五穀米)/キャベツ/味噌汁/漬物 1,280円 (税込1,382円)





鶏肉と山菜たっぷりの風味豊かな

山菜 そば・うどん **630**円

^{白米または五穀米・漬物} 690円 セット (税込745円)

食後にゆったり、季節限定デザート。 オレンジの ババロア

> 260円 (税込280円)

※とん八のこだわり。平田牧場産三元豚、山形県産はえぬき、西蔵王高原キャベツ (7月~12月) 等県産を中心にオールシーズン国産キャベツを使用しています。 ※特製オリジナルソースには「くるみ」が含まれておりますのでアレルギー体質の方はお気をつけ下さい。