山形夏の風物詩が、昨年好評につき復活。
夏野菜と香味野菜の共演ふたたび。

AM11:00～PM3:00

土曜・日曜・祝日もご提供いたします。

山形だしとおろし若鶏ランチ

おろし若鶏かつ／山形だし／ごはん（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。

とん八の夏がやってきた！ おいしさ2倍の豪華スタミナ膳登場。

とんかつとうなぎ蒲焼膳

1,580円
（税込1,706円）

肩ロースかつ／うなぎ蒲焼／ごはん（白米または五穀米）／キャベツ／味噌汁／漬物

若鶏かつとうなぎ蒲焼膳

1,380円
（税込1,490円）

若鶏かつ／うなぎ蒲焼／
ごはん（白米または五穀米）／キャベツ／味噌汁／漬物

一度で二度楽しむ、
冷たい夏の合盛り。

そばとうどんの大板合盛

（なめこおろし付き）

630円（税込680円）

白米または五穀米・漬物セット **690円**（税込745円）

食後にゆったり、季節限定デザート。

ブルーベリーのババロア

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。