海の幸をお手頃ランチで贅沢にいただきます。

**AM11:00～PM3:00**

土曜・日曜・祝日もご提供いたします。

## 広島県産大粒

# 牡蠣ふらいと 若鶏かつ煮ランチ

**780円**
**(税込842円)**

牡蠣ふらい若鶏かつ煮／ごはん(白米または五穀米)／キャベツ／味噌汁／漬物

※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。

裏面もあります

ぷりっぷり、とん八らしい大粒で大満足の季節のフライ登場

## 広島県産大粒
# 牡蠣ふらい&とんかつ膳

牡蠣ふらい４個／肩ロースかつ／
ごはん（白米または五穀米）／サラダ／味噌汁／漬物

**1,380円**（税込1,490円）

二度おいしい、
山形の冬の定番うどん・そば。

**お雑煮**（塩餅入り）
**うどん・そば**
**680円**
（税込734円）

白米または五穀米・漬物セット **740円**（税込799円）

## 広島県産大粒
# 牡蠣ふらい&若鶏かつ膳

牡蠣ふらい４個／若鶏かつ／
ごはん（白米または五穀米）／キャベツ／味噌汁／漬物

**1,180円**
（税込1,274円）

食後にゆったり、季節限定デザート。

**林檎のババロア**
**260円**
（税込280円）

季節のアイス
**いちごアイス**
**160円**（税込172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。