兵庫県のご当地グルメを三元豚で
とん八風にアレンジ。

AM11:00～PM3:00

土曜・日曜・祝日もご提供いたします。

兵庫県加古川ソウルフード

かつめしランチ

肩ロースかつデミグラスソースかけごはん（白米または五穀米）／
サラダ／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。

大きな海老がゴロゴロ、ぷりぷりの食感がたまらない
人気のエビチリととんかつの贅沢コンビ。

エビチリ&とんかつ膳

エビチリソース／肩ロースかつ／
ごはん（白米または五穀米）／キャベツ／味噌汁／漬物

1,430円（税込1,544円）

エビチリ&若鶏かつ膳

エビチリソース／若鶏かつ／
ごはん（白米または五穀米）／キャベツ／味噌汁／漬物

1,230円
（税込1,328円）

心身あったまる、冬うどんの王道、
鍋焼がとん八に登場。

鍋焼うどん

（そばもあります）

780円
（税込842円）

白米または五穀米・漬物セット **800円**（税込840円）

食後にゆったり、季節限定デザート。

チョコレートのババロア

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。