

季節限定 11月30日(金)まで

とんかつ
とん八



季節のランチ AM11:00~PM3:00
土曜・日曜・祝日もご提供いたします。

秋鮭と舟形マッシュルーム香るホワイトソースの秋ランチ。

秋鮭フライと ホワイトソースかつランチ

秋鮭フライ／ホワイトソースかけとんかつ／
ごはん(白米または五穀米)／キャベツ／味噌汁／漬物

790円
(税込853円)

季節のデザート



食後にゆったり、季節限定デザート。

葡萄と
ヨーグルトの
ババロア

260円
(税込280円)



季節のアイス

和栗のアイス
190円 (税込205円)

※とん八のこだわり。平田牧場産三元豚、山形県産はえぬぎ、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。

デミグラスソース
トマトソース
ホワイトソース

3種のソースで、洋風かつ三昧。



季節のとんかつ御膳

きのこたっぷりデミソースかつに、カニクリームコロッケをトマトソースで。

秋の洋風とんかつ膳

デミソースかけとんかつ／カニクリームコロッケ／
ごはん(白米または五穀米)／キャベツ／漬物

1,280円
(税込1,382円)



秋の洋風若鶏かつ膳 **1,180円**
(税込1,274円)

デミソース若鶏かつ／カニクリームコロッケ／
ごはん(白米または五穀米)／キャベツ／漬物



季節のうどん

三元豚入り
柚子つけうどん
(そばもあります)

580円 (税込626円)

白米または五穀米・漬物
セット **640円**
(税込691円)