

季節限定 1月15日(火)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。

海の幸をお手頃ランチで贅沢にいただきます。

牡蠣ふらいと 広島県産大粒 若鶏かつ煮ランチ

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

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。

かぼちゃの
ババロア

260円
(税込280円)



季節のアイス

黒ゴマのアイス
190円 (税込205円)

ぷりっぷりの大粒広島県産牡蠣ふらい登場。



大好評
今年につき
格別登場!



季節のとんかつ御膳

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) /
キャベツ / 味噌汁 / 漬物

1,390円
(税込1,501円)



牡蠣ふらい&若鶏かつ膳 **1,190円**
(税込1,285円)

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



季節のうどん

二度おいしい、
山形の冬の定番うどん・そば。

お雑煮 揚餅入り
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)

※とん八のこだわり。平田牧場産三元豚、山形産はえぬぎ、西藏王高原キャベツ(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。