

季節限定 2月28日(木)まで

とんかつ
とん八



ごはん
大盛盛盛
キャベツ
おかわり
自由

季節のランチ AM 10:30 ~ PM 3:00
土曜・日曜・祝日もご提供いたします。

会津の豪快ソースカツ丼を平牧三元豚でとん八風にアレンジ。

会津風ソースかつ丼ランチ

ソースかつ丼(白米または五穀米) / 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。

チョコレートの
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)

豪快どんぶり&華やか御膳、冬の豪華。



ごはん
キャベツ
おかわり
自由

季節のとんかつ御膳

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。

とんかつ & 海老チリ膳

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

1,380円
(税込1,490円)



若鶏かつ&海老チリ膳 1,280円
(税込1,382円)

若鶏かつ / エビチリソース / 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

名山物形

納豆・さばかん・卵につけて食す、山形県村山地方のご当地つけうどん。

山形ひっぱり
うどん

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)

※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。