

季節限定 5月31日(金)まで

とんかつ
とん八



ごはん
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。

豚カツのルーツ、濃厚デミソースのこだわり。

三元豚カツレツランチ

三元豚のカツレツ／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

パリッホックの新スイーツ

揚げ焼き芋 350円
(税込378円)



食後にゆったり、季節限定デザート。
オレンジのババロア

260円
(税込280円)



抹茶小豆のアイス 190円
(税込205円)

旬の食彩、変化に富んだ、かつバリエ。



ごはん
キャベツ
おかわり
自由

季節のとんかつ御膳

さっぱり梅肉と旬の筍、人気の肉巻き膳登場。

とんかつ&梅と筍の肉巻き膳

肩ロースかつ／梅肉と筍の肉巻き／ごはん(白米または五穀米)／
キャベツ／味噌汁／漬物

1,280円
(税込1,382円)



ごはん
キャベツ
おかわり
自由

若鶏かつ&梅と筍の肉巻き膳 1,180円
(税込1,274円)

若鶏かつ／梅肉と筍の肉巻き／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

一度で二度楽しむ、人気の合盛り。

そばとうどん
の大板合盛
(なめこおろし付き)

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、山形県産はえぬぎ、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。