

とんかつ日刈り

「日刈り^{ひかり}」とは、太陽の恵みをいただくということ。
日の光をいっぱい受けて、丁寧^{ひかり}に育てられた
豚やお米、野菜を美味しく食べてください。

とんかつ
日刈り
ひかり



お料理が来る前に

とんかつが揚がるまでの間、特製の「切り干し大根」を食べてお待ちください。宮崎県産、天日干しした切り干し大根を、自家製醤油ダレに漬け込みました。旨味と癖になりそうな食感が楽しめます。

次にシャキシャキフワフワな「朝採れキャベツ」のサラダをお持ちします。ドレッシングは好みで。青紫蘇クリーミーと柚子ドレッシングがございます。おかわりできますのでたっぷりとお楽しみください。

もしお手隙でしたら、ごまを擦ってソースのご用意を。そのまますり鉢にソースを入れるもよし。とんかつにごまをかけて食べてもよし。

そうこうするうちに、揚げたてのとんかつが出来上がりました。「お肉がほんのりピンク色」なのが、うちの美味しいとんかつのしるしです。まずはお肉の旨味を味わっていただきたいので、「なすのお塩」でどうぞ。騙されたと思つてやってみてください。美味しいですよ。

あとはお好みで、そのまま塩でもよし。ソースで食べるもよし。エキストラバージンオリーブオイルと塩の組み合わせもおすすです。

言い忘れましたが、とんかつ日刈りのお米は「庄原産コシヒカリ」を入口の大きな釜で炊いています。何度でもおかわりできますのでたくさん召し上がってください。

とんかつ日刈りで楽しいひとときをお過ごしいただけますと幸いです。



黒豚棒ヒレかつ膳

黒豚の美味しさをとじこめた棒揚げ。

1,218円

(税込 1,250円)

純粋な黒豚に
こだわります。

薩摩芋、麦など澱粉質の多い
飼料を中心とした鹿児島農場
独自の配合飼料で二四〇日間
手間暇かけて育てた純粋黒豚です。
安全で美味しくジューシーな
肉質をお楽しみください。

黒豚とろ ロースかつ膳

黒豚のとろける旨さを厚切りで。

240g 2,480円

(税込 2,728円)

黒豚ロースかつ膳

150g 2,280円

(税込 2,528円)

とことん豚 厚切りロースかつ膳

「ほんのりピンク色」が当店の美味しいロースかつ
のしるしです。

220g 2,080円

(税込 2,228円)

とことん豚 ロースかつ膳

中 1,780円

(税込 1,928円)

小 1,580円

(税込 1,728円)



とことん豚とは

日割りの豚肉は、きめ細かく風味豊かな
甘み特徴の上州産とことん豚を
使用しております。さらに、10日間以上
熟成することで、その旨みが引き出され、
より柔らかな肉質になります。

とことん豚 ヒレかつ膳

丁寧な下処理により、ひときわ柔らかい
自慢のヒレかつ。

中 1,880円

(税込 2,028円)

小 1,680円

(税込 1,828円)



ご飯・キャベツの
お替わりできます。



ご飯は白米・黒米から
お選びください。
味噌汁はわかめ・
鼻汁「ごじる」
(すりつぶした大豆の入った味噌汁)
からお選びください。

ひかり 日刈り膳

ぜひお客様に召し上がっていただきたい、当店自慢の3種類のかつ(ヒレかつ・海老かつ・メンチかつ)にカレーが加わった夢のようなお膳。

一、八八〇円

(税込 二、〇六八円)



日刈り自慢のカレー・茶碗蒸し付



海老とヒレかつ膳

海老にもかつにも自信があります。

一、九八〇円

(税込 二、一七八円)

海老とロールかつ膳

二、〇八〇円

(税込 二、二八八円)

海老とメンチかつ膳

海老フライとジューシーなメンチかつのセット。

一、九八〇円

(税込 二、一七八円)

海老かつ膳

海老フライ以上に海老のプリプリ感と甘みを感じられる逸品。

一、八八〇円

(税込 二、〇六八円)

海老フライ膳

特大の海老フライが3本入った海老フライ好きなお客様のための逸品。

二、一八〇円

(税込 二、三九八円)



ご飯・キャベツのお替わりできます。



ご飯は白米・黒米からお選びください。

味噌汁はわかめ・具汁「こじる」(すりつぶした大豆の入った味噌汁)からお選びください。



季節の野菜かつ膳

一、六八〇円
(税込 一、八四八円)

野菜とかつの新しい魅力

その時その時の美味しい野菜を丁寧に揚げました。揚げることで甘みが引き立ち、いつもと違う野菜の旨味をお楽しみいただけます。

季節の野菜かつとヒレかつ膳

一、六八〇円
(税込 一、八四八円)

季節の野菜かつとロースかつ膳

一、七八〇円
(税込 一、九五八円)



ご飯・キャベツのお替わりできます。



ご飯は白米・黒米からお選びください。
味噌汁はわかめ・具汁「ごじる」(ずわぶ汁大豆の入った味噌汁)からお選びください。



ネギおろしロースかつ膳

一、七八〇円
(税込 一、九五八円)

たっぷりネギと大根おろしであっさりヘルシーな味わい。



メンチかつ膳

一、七八〇円
(税込 一、九五八円)

豚の自然の甘みを生かしたこだわりのメンチかつ。



チーズかつ膳

一、七八〇円
(税込 一、九五八円)

とろけるクリームチーズが絶品。



若鶏かつ膳

一、五八〇円
(税込 一、七三八円)

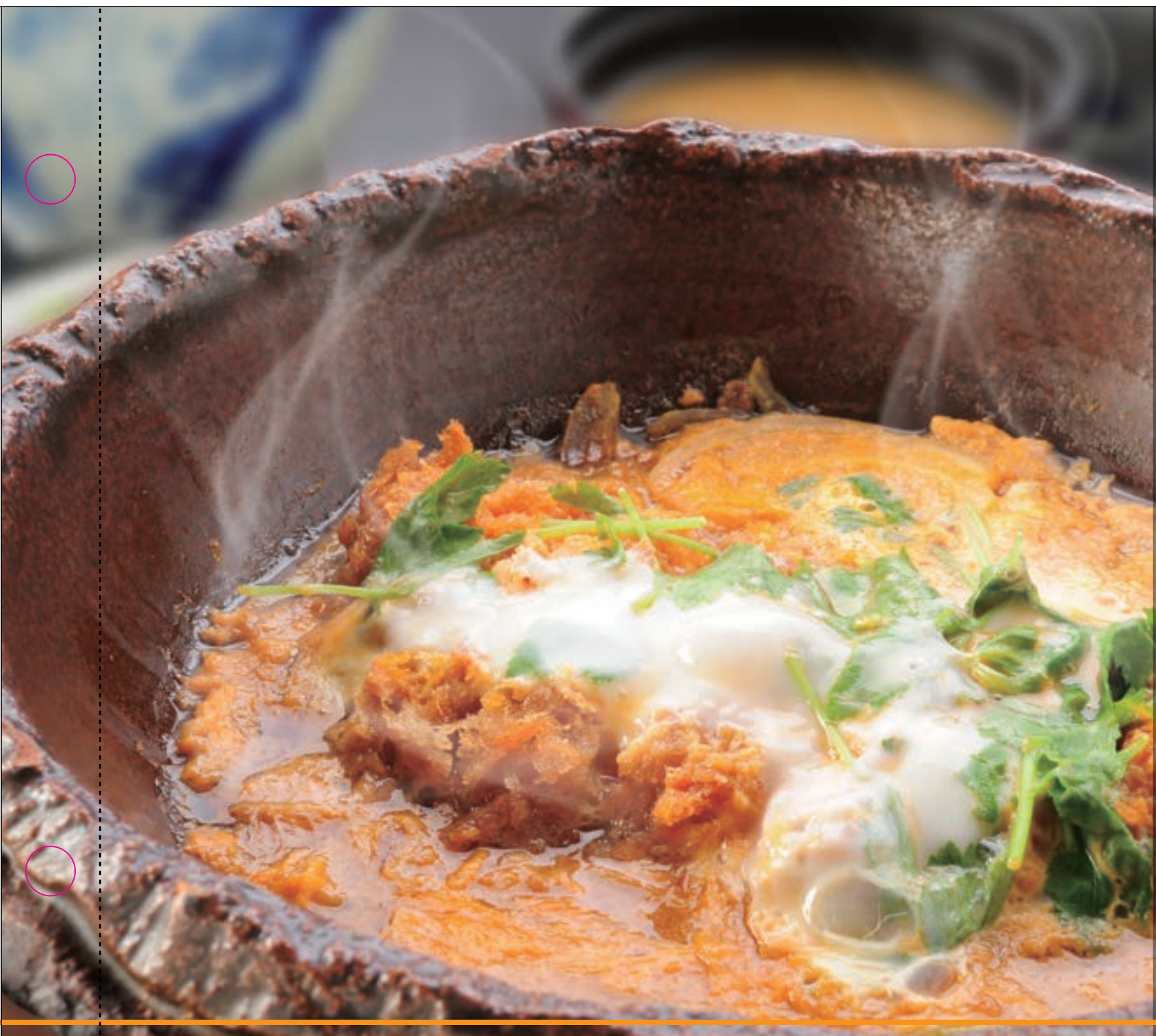
健康に育った若鶏は風味豊かでヘルシー！

🍲 ロースかつ鍋膳

湯気とともに出汁香る、
食欲をそそる逸品。

一、七八〇円

(税込 一、九五八円)



🍲 とんかつ茶漬け
熱々の昆布茶をかけて
食べる、とんかつの新しい
美味しさ。
一、六八〇円
(税込 一、八四八円)



🍲 厚切りロースの生姜焼き膳
とんかつ用の厚切り豚肉を
そのまま使用した、
贅沢な生姜焼き。
二、〇八〇円
(税込 二、二三八円)



🍲 ロースかつカレー 一、六五〇円
(税込 一、八二五円)

🍲 ヒレかつカレー 一、六五〇円
(税込 一、八二五円)

🍲 エビかつカレー 一、七五〇円
(税込 一、九二五円)



🍴 **お子さま
ヒレかつ膳**

八八〇円
(税込 九六八円)

🍴 **お子さま
海老フライ膳**

九八〇円
(税込 一、〇七八円)

🍴 **お子さまカレー**

八八〇円
(税込 九六八円)



お子さま膳は
大人の方もご注文
いただけます。



デザート

各 二八〇円
(税込 四一八円)



🍴 **カタラーナ**

冷たい口溶け、プリン
のなめらかさ、濃厚な味わいと
ココをご堪能ください。



🍴 **さつまいもと
バナナ**

あったかいお伊モと
冷たいバナナが絶妙です。



🍴 **手作り
杏仁豆腐**

真っ白なのに一口食べると
芳醇な珈琲の香りが広がります。



🍴 **白い珈琲
プリン**



🍴 **バナラアイス**

ソフトドリンク

平日ランチタイム
(午前11時〜午後2時迄) 各 一三三〇円
一五〇円 (税込 一六五円) (税込 二五三円)

有機認定農園で栽培されたコーヒー豆を
使用した、芳醇な香りと味わいの
オリジナルブレンドコーヒー。

🍴 **有機栽培
ホットコーヒー**

🍴 **アイスコーヒー**

🍴 **100% オレンジ
ジュース**

🍴 **コーラ**

🍴 **ウーロン茶**

アルコール

🍴 **生ビール** 中 四八〇円
(税込 五二八円)

小 三〇〇円
(税込 三三〇円)

🍴 **ノンアルコール
ビール** 三八〇円
(税込 四一八円)

🍴 **角ハイボール** 三八〇円
(税込 四一八円)



サービスランチ

午前11時～午後2時迄
平日のみのご提供とさせていただきます。

【限定三十食】1,000円

(税込 1,100円)