

実るほど頭と垂れる稲穂かな



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愛用です。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めです。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。



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 二、〇八〇円 (税込 二、二八八円)

とことん豚

ロースかつ膳

中 一、七八〇円 (税込 一、九五八円)

小 一、五八〇円 (税込 一、七三八円)

とことん豚とは

日刈りの豚肉は、きめ細かく風味豊かな甘みの特徴の土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 一、八八〇円 (税込 二、〇六八円)

小 一、六八〇円 (税込 一、八四八円)

追加かつ

一口ヒレかつ 二三〇円 (税込 二五三円)

海老フライ 五〇〇円 (税込 五五〇円)

メンチかつ 二五〇円 (税込 二七五円)

唐揚げ(2ヶ) 二〇〇円 (税込 二二〇円)



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 二、四八〇円 (税込 二、七二八円)

黒豚ロースかつ膳

150g 二、二八〇円 (税込 二、五〇八円)

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。

黒豚棒ヒレかつ膳

黒豚の美味しさをとじこめた棒揚げ。

二、二八〇円 (税込 二、五〇八円)



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・臭汁「こじる」(すりつぶした大豆の入ったお味噌汁)からお選びください。

日刈り膳

ひかり

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。

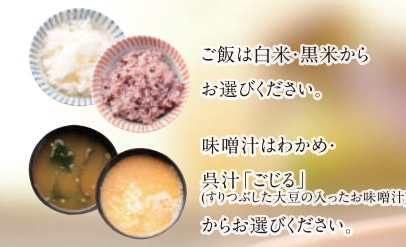
一、八八〇円

(税込 二、〇六八円)



日刈り自慢のカレー・茶碗蒸し付

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」(すりつぶした大豆の入った味噌汁)からお選びください。



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)

海老とロースかつ膳

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)

追加かつ

一口ヒレかつ 二、三〇〇円

(税込 二、五三〇円)

メンチかつ 二、五〇〇円

(税込 二、七五〇円)

海老フライ 五、〇〇〇円

(税込 五、五〇〇円)

唐揚げ(ニケ) 二、〇〇〇円

(税込 二、二〇〇円)





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。

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」(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)

追加かつ

一口ヒレかつ	二二〇円 (税込 二五三円)	メンチかつ	二五〇円 (税込 二七五円)
海老フライ	五〇〇円 (税込 五五〇円)	唐揚げ(ニケ)	二〇〇円 (税込 二二〇円)



ネギおろしロースかつ膳

一、七八〇円
(税込 一、九五八円)



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)



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、二八八円)



🍷 追加かつ

一口ヒレかつ 二二〇円

(税込 二五三円)

メンチかつ 二五〇円

(税込 二七五円)

海老フライ 五〇〇円

(税込 五五〇円)

唐揚げ(ニテ) 二〇〇円

(税込 二二〇円)

🍷 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、九五五円)



🍴 **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)

お子さま膳は
大人の方もご注文
いただけます。

🍴 **お子さまカレー**

八八〇円
(税込 九六八円)

🍴 **お子さまうどん膳**

一口ひれかつ・厚焼き玉子付き。

八八〇円
(税込 九六八円)

🍴 **追加かつ**

一口ヒレかつ (税込 二五三円)	メンチかつ (税込 二七五円)
海老フライ (税込 五五〇円)	唐揚げニケ (税込 二二〇円)



デザート

各 四五〇円
(税込 四九五円)

🍴 **カタラーナ**
冷たい口溶け、プリン
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**
あつたかいおイモと
冷たいバナナが絶妙です。



🍴 **手作り
杏仁豆腐**



🍴 **白い珈琲
プリン**
真つ白なのに一口食べると
芳醇な珈琲の香りが広がります。



🍴 **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)
一五〇円(税込二六五円) 各 一三三〇円
(税込 一五三三円)

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** 四一〇円
(税込 四五一円)

🍴 **角ハイボール** 四一〇円
(税込 四五一円)



日替りサービスランチ

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】一、〇〇〇円

(税込 一、一〇〇円)

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。



味噌汁はわかめのみとなります。