

実るほど頭を垂れる稲穂かな



とんかつ日刈りの こだわり



とんかつ豚の
美味しさ



日刈りで使用するのは、群馬県産「上州豚とことん」。旨みの強いパークシャー種とやわらかさが特長のハイブリッド種を掛け合わせた風味豊かな豚肉です。梅エキス配合の飼料で育ち、臭みが少なくキメも細か。さらに当店では十日間熟成させ、旨みを引き出した状態でご提供しています。

朝獲れ
ふわふわキャベツ



とんかつをより美味しく味わっていただくため、キャベツにもこだわりました。朝に収穫され、水分をたっぷり含んだキャベツを店内で千切りすることで、みずみずしくシャキシャキとした食感と、ふんわり軽やかな口あたりになります。

羽釜で炊く
庄原産米



店内の大きな羽釜で、毎日丁寧に炊き上げる自慢のご飯。広島・庄原市産の白米とももちもちの黒米、2種のお米をご用意しています。ふっくらとつややかに炊き上がったご飯は、香ばしいとんかつとの相性もぴったりで、最後まで美味しくお召し上がりいただけます。

日刈りの
野菜たち



野菜かつや小鉢に使用する野菜は、全国の産地から届く旬のものを中心に使用。太陽をたっぷり浴びて育った素材を、新鮮なうちに丁寧に仕込みます。毎日でも食べたいような、身体にやさしい味わいを目指しています。

とんかつだけじゃない

日刈りの楽しみ方

とんかつ日刈りでは、定食に添えられるひとつひとつの食材にもこだわりを込めています。お客様自身のお好みに合わせて、さまざまな味わい方をお楽しみください。



羽釜炊きのごはん

店内の大きな羽釜で炊き上げたごはんは、ふっくらつややか。広島県庄原市産の白米と、もちもちとした食感と栄養価の高さが魅力の黒米からお選びいただけます。おかわりはご自由どうぞ。



出汁を味わうお味噌汁

うるめ、さば、イワシの削り節と道南昆布から丁寧にとった出汁を使用しています。「わかめ」と、国産大豆をすりつぶして仕上げた「具汁」の二種類をご用意しています。旨みたっぷりの一杯をお楽しみください。



朝採れキャベツ

とんかつの前にお出しするキャベツは、朝に収穫されたばかりの新鮮なもの。たっぷりの水分を含み、シャキシャキふわふわの食感が特徴です。青じそクリーミーと柚子ポン酢、二種類のドレッシングをお好みで。おかわり自由です。

やみつき切り干し大根

宮崎県産の天日干し切り干し大根を、自家製の甘辛い醤油ダレで漬けています。ポリポリとした食感と奥深い味わいがやみつきに。おかわりできませんが、もつと食べたい方には、レジ横にて販売しております。



選べるとんかつソース

とんかつに合わせるソースは、二種類からお選びいただけます。野菜と果実を煮込んだデミグラス風の甘口と、香味野菜とスパイスが効いたウスター風の辛口。どちらも素材の旨みが活かされています。



香ばし炒りごま

国産のごまを店内で炒り上げ、香りを引き立てています。すり鉢で軽くすりつぶし、ソースと合わせてとんかつと一緒に。香ばしさとコクが広がります。



なすなの天日塩

海水を天日と風力だけで結晶させた大分県産「なすなの天日塩」。やさしい塩味とまろやかな旨みがお肉の甘みを一層引き立てます。普段ソース派の方にもおすすめの一品です。



意外と合うんです、
オリーブオイル

スペイン・アンダルシア州アルメリアのオーガニック農園から届いた、エキストラバージンオリーブオイル。アルベキナ種100%の香り高い風味は、とんかつや、朝採れキャベツにもよく合います。なすなの天日塩との組み合わせぜひ試してみてください。





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、二八〇円

(税込 二、五〇八円)

とことん豚

ロースかつ膳

中 一、八八〇円

(税込 二、〇六八円)

小 一、七八〇円

(税込 一、九五八円)

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 一、九八〇円

(税込 二、一七八円)

小 一、八八〇円

(税込 二、〇六八円)



追加かつ

一口ヒレかつ 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)

メンチかつ 二五〇円

(税込 二七五円)

唐揚げ(ニケ) 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、六八〇円

(税込 二、九四八円)

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、四八〇円

(税込 二、七二八円)



好きなご飯・お味噌汁をお選びください。

ふっくらつややか
羽釜炊きご飯



白米 黒米

ご飯・キャベツのお替わりできます。

旨みたっぷり
お味噌汁



わかめ 呉汁(ごじり)
(すりつぶした大豆の入ったお味噌汁)

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

お好きなご飯・お味噌汁をお選びください。

ふっくらつややか
羽釜炊きご飯



白米 黒米

旨みたっぷり
お味噌汁



わかめ 呉汁(ごじる)

(すりつぶした大豆の入ったお味噌汁)

ご飯・キャベツのお替わりできます。



海老とヒレかつ膳

海老にもかつにも自信があります。

二、一八〇円

(税込 二、三九八円)

海老とロースかつ膳

二、二八〇円

(税込 二、五〇八円)

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。

二、〇八〇円

(税込 二、二八八円)

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、二八〇円

(税込 二、五〇八円)

追加かつ

一口ヒレかつ 二五〇円

(税込 二七五円)

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(2ヶ) 二〇〇円

(税込 二二〇円)





季節の野菜かつ膳
一、八三〇円
(税込 一、〇一三円)

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。

好きなご飯・お味噌汁をお選びください。

ふっくらつややか羽釜炊きご飯



白米 黒米

旨みたっぷりお味噌汁



わかめ 呉汁(ごじる)
(すりつぶした大豆の入ったお味噌汁)

ご飯・キャベツのお替わりできます。



季節の野菜かつとヒレかつ膳
一、八三〇円
(税込 一、〇一三円)

季節の野菜かつとロースかつ膳
一、九三〇円
(税込 一、一三三円)

追加かつ

一口ヒレかつ 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)

メンチかつ 二五〇円
(税込 二七五円)
唐揚げ(ニケ) 二〇〇円
(税込 二二〇円)



メンチかつ膳
一、八八〇円
(税込 二、〇六八円)

豚の自然の甘みを生かしたこだわりのメンチかつ。

ねぎおろしロースかつ膳
一、九八〇円
(税込 二、一七八円)

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。
ポン酢またはんにんにく醤油をお選びください。



チーズかつ膳
一、九八〇円
(税込 二、一七八円)

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、七三三円)

健康に育った若鶏は風味豊かでヘルシー。

ローズかつ鍋膳

湯気とともに出汁香る、
食欲をそそる逸品。

一、九八〇円

(税込 二、一七八円)



🍷 **とんかつ茶漬**
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、九八〇円
(税込 二、一七八円)



🍷 **厚切りローズの生姜焼き膳**
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、二八〇円
(税込 二、五〇八円)



🍷 **追加かつ**

一口ヒレかつ	二五〇円	メンチかつ	二五〇円
(税込 二七五円)		(税込 二七五円)	
海老フライ	五〇〇円	唐揚げ(2枚)	二〇〇円
(税込 五五〇円)		(税込 二二〇円)	

🍷 **ローズかつカレー** 一、八五〇円
(税込 二、〇三五円)

🍷 **ヒレかつカレー** 一、七五〇円
(税込 一、九三五円)

🍷 **エビかつカレー** 一、八五〇円
(税込 二、〇三五円)



🍴 **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)

膳はご注文
お子さまも
大人の方
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・かまぼこ付き。

八八〇円
(税込 九六八円)



🍴 **追加かつ**

一口ひれかつ	二五〇円 <small>(税込 二七五円)</small>	メンチかつ	二五〇円 <small>(税込 二七五円)</small>
海老フライ	五〇〇円 <small>(税込 五五〇円)</small>	唐揚げ(ニケ)	二〇〇円 <small>(税込 二二〇円)</small>

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
コクをご堪能ください。



🍴 **さつまいもと
バナナ**

あったかいおイモと
冷たいバナナが絶妙です。



🍴 **手作り
杏仁豆腐**

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。



🍴 **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)
一五〇円(税込 一六五円) 各 一三〇円
(税込 一五三円)

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** 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】 1,100円

(税込 1,111円)