

# 名長 おすおめ かつはこれだ!



## 厚切りロースカツ定食

とんかつと言えばこれ!  
豚の背中中の部分の肉で、ほど良くジューシー!

170g **1,400円** (税別)

## 薩摩フィレカツ定食

豚フィレの中でもやわらかく、特上と言われる部位  
(シャトーブリアン)のみをカットし、カツにしました。

140g **1,440円** (税別)

210g **1,760円** (税別)



## 六白黒豚 **ブランド豚**

## ロースカツ定食

六白とは純粋黒豚でバークシャーという品種です。アミノ酸の量が多く、柔らかくあっさりとしています。

170g **2,200円** (税別)

**復活**

## ビーフカツレツデミグラスソース

牛フィレ肉のローカ部分を取り除き芯のみ使用、たっぷりのバターでソテーしたカツレツ、  
当店自慢のデミグラスソースでお召し上がりください!

限定数のため  
売切れの場合が  
ございます。

牛フィレ肉 100g **2,480円** (税別)

牛フィレ肉 150g **2,950円** (税別)

こだわりのソースを  
お選び下さい

どれでも  
**+200円** (税別)

### ・デミグラスソース

洋食の代表的ソース、フンドボー、  
マデラワイン、シェリー酒、野菜などを  
2日間煮込んで仕上げています。



### ・みそソース

名古屋で有名! 八丁味噌をベースに  
ブイヨン、野菜、ワインなどを加え、  
オリジナル仕立てのソース!



### ・おろしポン酢

大根おろしとポン酢、お好みで  
柚子七味でサッパリと!



価格は全て税別価格です。