

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!



変わりフィレカツ定食 1,600円(税別)

豚肉の中にチーズ、しそ、梅、焼き海苔を包み、カツにしました。意外とサッパリ。



鹿児島阿久根産

豚フィレと 海老フライ盛り合わせ 1,900円(税別)

人気の海老フライと薩摩フィレ肉をご一緒に。



鹿児島産

六白黒豚フィレと 海老フライ盛り合わせ 2,350円(税別)

人気の海老フライと希少価値の高い純粋黒豚のフィレ肉をご一緒に。

ご飯、キャベツの
おかわりは自由です。

キャベツは食物繊維が豊富で、消化を助けます。また、ビタミンCのみならずほとんどのビタミンが含まれ、ビタミンUは荒れた胃腸を元気にする働きがあり、胃腸薬にも使われます。その他、ミネラルも多く、カルシウム、リン、鉄、カリウム、マグネシウムなど含まれます。

価格は全て税別価格です。