

季節限定 11月30日(土)まで

とんかつ
山形
とん八



季節のランチ

AM 10:30 ~ PM 3:00
土曜・日曜・祝日もご提供いたします。

四種の串カツが、食欲の秋によく似合う。

串かつ紅葉ランチ

790円
+消費税

串かつ(一口かつ・若鶏かつ・たまねぎ・海老フライ)/
ごはん(白米または五穀米)/キャベツ/味噌汁/漬物

季節の
デザート



庄内
ブルーベリー
ヨーグルト

260円 +消費税

庄内産ブルーベリー+
鳥海高原ヨーグルトの贅沢スイーツ!



和栗のアイス
190円 +消費税

季節の
アイス

秋晴れに色とりどりの、かつバリエ。



季節のとんかつ御膳

秋鮭と舟形マッシュルーム香る、秋の洋風かつ膳。

秋鮭のクリームソースかけ&とんかつ膳

1,380円
+消費税

肩ロースかつ/クリームソースかけ秋鮭フライ/ごはん(白米または五穀米)/
キャベツ/味噌汁/漬物



秋鮭のクリームソースかけ&若鶏かつ膳 1,280円
+消費税

若鶏かつ/クリームソースかけ秋鮭フライ/ごはん(白米または
五穀米)/キャベツ/味噌汁/漬物



秋を感じる、淡い紫のもってのほか
とキノコが美味。
淡紫の
鶏きのこうどん
(そばもあります)

650円 +消費税

白米または五穀米・漬物 セット 710円
+消費税

※とん八のこだわり。平田牧場産三元豚、山形県産はえぬき、西藏王高原キャベツ(7月~12月)等県産を中心にオールシーズン国産キャベツを使用しています。
※特製オリジナルソースには「くるみ」が含まれておりますのでアレルギー体质の方はお気をつけ下さい。