

季節限定 4月16日(金)から

とんかつ  
とん八



ごはん  
おかわり  
自由  
キャベツ

## 季節のランチ AM11:00~PM3:00

土曜・日曜・祝日もご提供いたします。

バラエティに富んだ、四種の串カツが春によく似合う。

# 串かつ彩々ランチ

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

**880円**  
(税抜800円)

季節のデザート



食後にゆったり、  
季節限定デザート。

マンゴー  
ババロア  
**270円**  
(税込246円)

季節のアイス



レアチーズ  
いちごアイス  
**200円**(税込182円)

旬の食材に魅了される、  
陽気な春を感じよう。



ごはん  
おかわり  
自由  
キャベツ

## 季節のとんかつ御膳

春を感じる、新じゃが・春キャベツ・アスパラガスの華やか御膳。

# 春野菜の豚肉巻き&とんかつ膳

春野菜の豚肉巻きフライ / 肩ロースかつ / ごはん(白米または五穀米) /  
キャベツ / 漬物 / 味噌汁

**1,480円**  
(税抜1,346円)

ごはん  
おかわり  
自由  
キャベツ



春野菜の豚肉巻き&若鶏かつ膳  
**1,380円**  
(税抜1,255円)

春野菜の豚肉巻きフライ / 若鶏かつ / ごはん(白米  
または五穀米) / キャベツ / 漬物 / 味噌汁

季節のうどん



サクッと香ばしい、  
春の風味を楽しむ。

桜えびの  
かき揚げそば  
(うどんもあります)

**750円**(税抜682円)

ごはんセット **810円**  
【白米または五穀米・漬物】(税抜737円)

※とん八のこだわり。平田牧場産三元豚、山形県産はえぬき、西蔵王高原キャベツ(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質の方はお気をつけ下さい。