

季節限定 7月16日(金)から

とんかつ
とん八



季節のランチ AM 10:00 ~ PM 3:00

土曜・日曜・祝日もご提供いたします。

きゅうり、なす、大葉、めかぶをたっぷりぶっかけ！山形の夏ランチ。

ぶっかけ山形だし若鶏かつランチ

山形だしをのせた若鶏かつ／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)

山形の、夏だ、 酢豚だ、ぶっかけだ！



季節のとんかつ御膳

肩ロースの旨味、夏野菜で彩り豊か、さわやか酢豚膳登場。

平牧三元豚酢豚&とんかつ膳

平牧三元豚酢豚／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)



食後にゆったり、季節限定デザート。

季節のデザート

オレンジの
ババロア

270円 (税込246円)



季節のアイス

マンゴーアイス

200円 (税込182円)



季節のうどん

夏はピリッと辛い、三元豚の肉味噌担担うどんに決まり。

冷やし担担うどん

580円 (税抜528円)

ごはんセット 640円
【白米または五穀米・漬物】 (税抜582円)



平牧三元豚酢豚&若鶏かつ膳

三元豚酢豚／若鶏かつ／ごはん(白米または五穀米)／
キャベツ／漬物／味噌汁

1,380円

(税抜1,255円)



平牧三元豚酢豚&
とんかつ弁当

1,330円
(税抜1,232円)



平牧三元豚酢豚&
若鶏かつ弁当

1,230円
(税抜1,139円)

※とん八のこだわり。平田牧場産三元豚、山形県産はえぬぎ、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。