

季節限定 3月1日(火)から

とんかつ  
とん八



おかわり自由  
キャベツごはん

## 季節のランチ

オープン～PM3:00  
土曜・日曜・祝日もご提供いたします。

ほのかな野菜の甘味とさっぱり梅ソースがピッタリ。

# 若鶏かつ&菜の花とゴボウの 肉巻きランチ ~梅ソース付き

若鶏かつ/菜の花とゴボウの肉巻きフライ/梅ソース/  
ごはん(白米または五穀米)/キャベツ/味噌汁/漬物

**850円**  
(税込935円)



季節のデザート

食後にゆったり、季節限定デザート。

抹茶の  
ババロア

**290円**  
(税込319円)



季節のアイス

イチゴのアイス  
**200円** (税込220円)

赤黄緑、  
春を感じる色鮮やかなこだわりメニュー！



おかわり自由  
キャベツごはん

## 季節のとんかつ御膳

とんかつに春が来た。カレーソースがしみた春キャベツが美味。

# 春彩鉄板とんかつ膳 ~カレーマヨ風味



## 春彩鉄板若鶏かつ膳 ~カレーマヨ風味

春彩鉄板若鶏かつ(カレーマヨ風味)/  
ごはん(白米または五穀米)/キャベツ/  
味噌汁/漬物

**1,060円**  
(税込1,166円)

春彩鉄板肩ロースかつ(カレーマヨ風味)/  
ごはん(白米または五穀米)キャベツ/  
味噌汁/漬物

**1,260円**  
(税込1,386円)



季節のうどん

明太子の赤がキレイ、  
春暖かな優しいうどん。

明太豆乳  
クリームうどん

**580円** (税込638円)

ごはんセット **640円**  
(白米または五穀米・漬物) (税込704円)

※そばはありません

私が考案した季節メニューをおすすめします！  
オリジナルの梅だしソースで食べる季節のランチ、春野菜ととんかつを美味しく食べられるカレーマヨソースの御膳、私が食べたい(笑)豆乳クリームうどん。どれもおすすめなので、全部食べていただけたら嬉しいです！



メニュー開発  
とん八米沢店  
安部店長

※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。