

お品書き

黒豚ろーす定食

ろーす・ご飯・豚汁・きゃべつ・香の物

100g 1,500円

150g 1,900円

200g 2,300円

黒豚ひれ定食

ひれかつ・ご飯・豚汁・きゃべつ・香の物

110g 1,700円

150g 2,000円

190g 2,300円

黒豚ろーすと海老ふらい御膳

ろーす100g・海老ふらい・ご飯・豚汁・きゃべつ・香の物・デザート

1,800円

黒豚ひれと海老ふらい御膳

ひれ100g・海老ふらい・ご飯・豚汁・きゃべつ・香の物・デザート

1,800円

海老ふらい御膳

海老ふらい三本・ご飯・豚汁・きゃべつ・香の物・デザート

1,400円

黒豚八丁味噌かつ重

味噌かつ重・豚汁・香の物

1,500円

《極上》 一日限定十食

別嬪御膳 (黒豚ろーす御膳)

べっぴん

110g 2,300円

ろーす肉の脂身をすべて取り除いた**特別**なお肉。

豚肉のシャトーブリアンと言っても過言ではありません。

ろーす肉は好きだけど、脂身が苦手という方にぜひどうぞ

*価格は全て税抜き価格になります

*黒豚肉の美味しさの秘密

- 一、**歯切れがよく柔らかい**
白豚と比べて肉の筋繊維が細かく、きめが細かいという特徴があります。食べた時の歯切れの良さ、柔らかさを生み出す特徴を持っています。
- 二、**肉質が締まりジューシー**
繊維が細かいことで保水性が高く、脂肪組織の水分含有量が少なくなり、弾力に富んだ肉質が生まれ、弾力に富んだ水っぱさのないジューシーな味わいが生まれます。
- 三、**甘みを感じ、旨味が多い**
旨味成分含有量が多いことで、甘みを感じられ、旨味が多い肉質であることが立証されています。
- 四、**脂がさっぱりしている**
肉の脂肪が溶けはじめると温度が高いことで、脂がべとつかず、さっぱりとした肉質になります。

一品料理

*価格は全て税抜き価格になります

自家製どて煮

岡崎産八丁味噌を使い、じっくりと煮込みました

五〇〇円

鶏の竜田揚げ

しょうがの効いたジューシーな竜田揚げです

五個 六〇〇円

黒枝豆

糖度の高い「黒枝豆」を使用しています

三〇〇円

季節のシヤーベツト

定食をご注文のお客様は一〇〇円でお付け出来ます

一五〇円

飲み放題

定食・御膳等にお付け出来ます

一、五〇〇円

コース料理

*一週間前までにご予約お願い致します

こだわりコース

三、五〇〇円(税込み価格)

飲み放題付きコース

五、〇〇〇円(税込み価格)

前菜六品・どて煮・枝豆・カルパッチョ・しょうが焼き・黒豚ひれかつ・ご飯・豚汁・香の物・デザート
前菜六品・どて煮・枝豆・カルパッチョ・しょうが焼き・黒豚ひれかつ・ご飯・豚汁・香の物・デザート
飲み放題 (九〇分)