

とんかつ料理

# 鶴群

た づ む ら

お品書き

名前の由来 鶴群 たづむら

「旅人の宿りせむ野に霜降らば 我が子羽ぐくめ天の鶴群（たづむら）」

【万葉集 第九卷より】

鶴群の屋号は、遣唐使船で留学する我が子の健康と安全を  
鶴の群れに祈った母親の歌に由来しています。

子を想う母親の気持ち、それは食の原点に通じると考えています。

# 鶴群のこだわり

## 豚肉

肉のプロが全国から選り抜いた、上質な銘柄豚を仕入れております。

## 揚げ方

衣の色が輝く絶妙なタイミングで上げた後、  
中の肉汁を閉じ込めながらゆっくりと蒸し上げていきます。

## パン粉

10mmのサイズで挽いた生パン粉で素材の旨味を閉じ込め仕上げています。  
従来の生パン粉と比べ給油率が17%程度低い生パン粉を使うことにより  
カロリーも低減されています。

## ソース

フルーツやスパイスをブレンドした  
香り豊かで甘みとコクが引き出された自慢のソースです。

## キャベツ

たづむらのキャベツは季節ごとに各産地から取り寄せたキャベツを使用しています。  
ドレッシングが絡みやすいオリジナルカットでシャキシャキとした食感をお楽しみ  
ください。いつでもお代わり自由です。

# 本日の銘柄豚

低温でじっくりと肉の中心まで火を通し、水分量を損なわないよう調理することでジューシーなとんかつになります。

## 数量限定

ロースかつ定食	200g	2880
ひれかつ定食	150g	2960
ロースとひれの 食べ比べ定食	ロース 100g ひれ 75g	2880

定食には ご飯、キャベツ、小鉢、味噌汁 が付きます

## 取り扱い銘柄豚

出荷数が少なく希少性の高い豚肉の為、常に店舗でご準備することは出来ません。  
当日係員に取り扱い銘柄豚に関してお尋ねください。

北海道産	スマイルポーク	宮城県産	<small>よねざわさんげんとん</small> 米沢三元豚
群馬県産	<small>あかざきさんろくふた</small> 赤城山麓豚	兵庫県産	<small>さんだ</small> 三田ポーク
香川県産	<small>とん</small> オリーブ豚	鹿児島県産	<small>なんごくむぎぶた</small> 南国麦豚
鹿児島県産	<small>さつまにしき</small> 薩摩錦ポーク	鹿児島県産	<small>チャーミーとん</small> SPF 茶美豚

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くろみ]  
[小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。 ※表示価格は税込でございます。



霧島黒豚ロースかつ定食

当店の  
名物

# 霧島黒豚

パークシャー種の「弾力があり甘みのあるお肉」と  
「美味しい脂肪」にこだわり、宮崎県の農場で育てられました。

ロースかつ定食 120g 2180

ひれかつ定食 100g 2180

定食には  
ご飯、小鉢、キャベツ、味噌汁  
が付きます

ご飯とキャベツは おかわり自由  
味噌汁のおかわりは プラス110

単品

海老フライ	(1本)	320
一口ひれかつ	(1個) 30g	350
牛肉コロッケ	(1個)	250
グラタンコロッケ	(1個)	460
コーンクリームコロッケ	(3個)	380
大根おろしポン酢		150

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器など変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くるみ]  
[小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。 ※表示価格は税込でございます。



ローズかつ定食 200g



海老ひれかつ定食



ねぎおろしかつ定食(ローズ)

## 当店の 定番

**おすすめ**

ローズかつ定食 200g 2000

低温でじっくりと火入れをした、厚切りのローズかつ。豚肉の弾力と旨みをご堪能ください。

ローズかつ定食 120g 1530

ひれかつ定食 100g 1580

一口ひれかつ定食 90g 1480

海老ローズかつ定食 120g 1930

海老ひれかつ定食 100g 1980

ねぎおろしかつ定食

● ロース 120g 1680

● ひれ 100g 1730

定食には

ご飯、小鉢、キャベツ、味噌汁  
が付きます

ご飯とキャベツは **おかわり自由**

味噌汁のおかわりは **プラス110**

## 単品

海老フライ (1本) 320

一口ひれかつ (1個) 30g 350

牛肉コロッケ (1個) 250

グラタンコロッケ (1個) 460

コーンクリームコロッケ (3個) 380

大根おろしポン酢 150

# 御膳



あいもり膳 2180  
 ロース 120g・ひれ50g



しそ梅のり巻きとんかつ膳 2080  
 ひれ100g

御膳には 付け合わせ、ご飯、小鉢、キャベツ、味噌汁、デザート  
 が付きます

## とんかつとご一緒に

- 生ビール 生中ビール 600
- アサヒ 生小ビール 480
- 一口ビール 300

ご飯とキャベツは おかわり自由  
 味噌汁のおかわりは プラス110

## 単品

- 海老フライ (1本) 320
- 一口ひれかつ (1個) 30g 350
- 牛肉コロッケ (1個) 250
- グラタンコロッケ (1個) 460
- コーンクリームコロッケ (3個) 380
- 大根おろしポン酢 150

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くるみ][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。 ※表示価格は税込でございます。

# ご飯もの



ロース 120g



ロース 120g

**かつカレー** 2080  
ロース 120g または ひれ 100g

**かつ丼** 小鉢、デザート付き 2080  
ロース 120g または ひれ 100g

かつカレーの かつ を変更できます

**ロース 200g** 2550

**霧島黒豚** 2730  
ロース 120g または ひれ 100g

**銘柄豚** 3330  
ロース 200g または ひれ 150g

かつ丼の かつ を変更できます

**ロース 200g** 2550

**霧島黒豚** 2730  
ロース 120g または ひれ 100g

**銘柄豚** 3330  
ロース 200g または ひれ 150g

ご飯ものには キャベツ、味噌汁  
が付きます

ご飯とキャベツは **おかわり自由**  
味噌汁のおかわりは **プラス110**

## 単品

海老フライ (1本) 320  
一口ひれかつ (1個) 30g 350  
牛肉コロッケ (1個) 250  
グラタンコロッケ (1個) 460  
コーンクリームコロッケ (3個) 380  
大根おろしポン酢 150

おもちゃ  
つき

お  
こ  
さ  
ま  
メ  
ニ  
ュ  
ー



### おこさまランチ 980

海老フライ・コーンクリームコロッケ  
ポテト・唐揚げ・キャベツ・ご飯  
オレンジジュース・デザート



### おこさまかつカレー 980

カレーライス・海老フライ  
一口ひれかつ・ポテト・  
キャベツ・オレンジジュース・デザート




お飲み  
もの

## ソフトドリンク

各 330

オレンジジュース コーラ ウーロン茶

## アルコール

- |              |     |  |     |
|--------------|-----|--|-----|
| ● 生ビール アサヒ   |     | ● 瓶ビール アサヒ   | 650 |
| 生中ビール        | 600 | YEBIS  | 730 |
| 生小ビール        | 480 |  |     |
| 一口ビール        | 300 | ● 日本酒  |     |
|              |     | 白鶴 生貯蔵酒  | 600 |
|              |     |  180ml  |     |
| ● ノンアルコールビール |     | 白鶴 きりっと辛口  | 540 |
|              | 380 |  または  一合徳利 |     |

## ミミデザート

内容はお尋ねください 350

20歳未満、並びにご飲食後に自動車等を運転されるお客様の飲酒は固くお断りいたします。

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くるみ]  
[小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。 ※表示価格は税込でございます。