



Enjoy watching.
Enjoy the scent.
Enjoy a sense of food.
Enjoy the taste.
Enjoy the sound.

Commitment to taste.

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 第九巻より】

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。

※当店ではお一人様につき、1オーダーを頂いております。

※当店では[えび][かに][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。

とんかつ料理と京野菜

鶴群
たづむら

銘柄豚



淡路島 ポーク

猪と豚との交配により生まれた猪豚は、両方の長所を受け継ぎ、甘くて融点が高い脂身と、キメが細かく柔らかいお肉に育ちます。

淡路島ポーク
とんかつ定食
税込2,500円

お選び
下さい

- ・ロース 120 g
- ・ひれ 100 g

ご飯・味噌汁・キャベツ



黒田庄和牛
すき焼きコロッケと淡路島ポークの
盛り合わせ定食

税込1,900円

黒田庄和牛すき焼きコロッケ
淡路島ポークの一口ひれかつ・海老フライ
ご飯・味噌汁・キャベツ・デザート

お替わり自由
係員にお申し付け下さい。

ご飯

味噌汁

キャベツ

豚汁に変更

定食の味噌汁を

豚汁(変更) 税込210円
※豚汁のお替わりはできません。



単品
税込280円

単品フライ

定食にプラス

一口ひれかつ
税込330円

海老フライ
税込290円

※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。 ※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店で[えび][かに][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。

銘柄豚



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、宮崎県の農場で育ちました。



とんかつ定食

税込2,100円

お選び
下さい

- ・ロース 120 g
- ・ひれ 100 g

ご飯・味噌汁・キャベツ

お替わり自由
係員にお申し付け下さい。

ご飯

味噌汁

キャベツ

豚汁に変更

定食の味噌汁を

豚汁(変更) 税込210円
※豚汁のお替わりはできません。



単品
税込280円

単品フライ

定食にプラス

一口ひれかつ
税込330円

海老フライ
税込290円

※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。※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店では[えび][かに][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。

定番の とんかつ



全ての定食にはご飯・味噌汁・キャベツが付きます。



ひれかつ定食

100 g

税込1,580円

ロースかつ定食

120 g

税込1,530円

一口ひれかつ定食

90 g

税込1,430円

海老ひれかつ定食

海老フライ2本 ひれ100 g

税込1,880円

海老ロースかつ定食

海老フライ2本 ロース120 g

税込1,830円

ねぎおろしかつ定食

お選び
下さい

・ロース 120 g

税込1,680円

・ひれ 100 g

税込1,730円



係員にお申し付け下さい。
お替わり自由

ご飯

味噌汁

キャベツ



豚汁に変更

定食の味噌汁を

豚汁(変更) 税込210円

※豚汁のお替わりはできません。



単品
税込280円

単品フライ

定食にプラス

一口ひれかつ

税込330円

海老フライ

税込290円

※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。 ※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店では[えび][かに][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。

御膳



あいもり膳

食前酢
ロース120g・ひれ50g
温京野菜サラダ・小鉢
デザート・ご飯・味噌汁

税込1,880円



海鮮よくばり膳

食前酢・海老フライ
ホタテフライ・イカフライ
温京野菜サラダ・小鉢
デザート・ご飯・味噌汁

税込1,900円



しそ梅のり巻き とんかつ膳

食前酢
梅肉入りひれかつ（ひれ100g）
温京野菜サラダ・小鉢・デザート
ご飯・味噌汁

税込1,880円



お替わり自由

係員にお申し付け下さい。

ご飯

味噌汁

キャベツ

※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。 ※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店で[えび][かに][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。

かつカレー・
かつ丼



お選び
下さい

京野菜かつカレー

スパイシーなカレーと
京野菜が相性良し。

ロース70gまたは
ひれ70g

京野菜入りカレー
京野菜ピクルス・デザート

税込1,650円



お選び
下さい

かつ丼

かつはご飯に乗せたり、そのままでも
お楽しみ頂けます。

ロース120gまたは
ひれ100g
小鉢1点・デザート
ご飯・味噌汁・キャベツ

税込1,780円



お替わり自由
係員にお申し付け下さい。

ご飯

味噌汁

キャベツ

銘柄豚に
変更

淡路島ポーク

税込2,630円

霧島黒豚

税込2,190円

ロース120g または ひれ100g からお選び下さい。

豚汁に変更

定食の味噌汁を

豚汁(変更) 税込210円

※豚汁のお替わりはできません。



単品
税込280円

単品フライ

定食にプラス

一口ひれかつ
税込330円

海老フライ
税込290円

※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。 ※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店で[えび][かに][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。

当店の
おすすめ



たづむら
鶴群膳 税込1,970円

牛かつととんかつの合い盛り膳

食前酢・とんかつ70g・牛かつ60g
温京野菜サラダ・ご飯・味噌汁
デザート

牛かつ膳 税込2,080円

食前酢・牛かつ100g・温京野菜サラダ
ご飯・味噌汁・デザート



お替わり自由
係員にお申し付け下さい。

ご飯

味噌汁

キャベツ



黒田庄和牛
すき焼きコロッケと淡路島ポークの
盛り合わせ定食
税込1,900円

黒田庄和牛すき焼きコロッケ
淡路島ポークの一口ひれかつ・海老フライ
ご飯・味噌汁・キャベツ・デザート

一品メニュー

定食にプラス

カニクリーム
コロッケ
税込220円

イカフライ
税込220円

ポテトフライ
税込220円

海老フライ
税込290円

一口ひれかつ
税込330円

ホタテフライ
税込320円

鶏から揚げ
税込550円

黒田庄和牛
すき焼きコロッケ
税込550円

※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。※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店では[えび][かに][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。

お子様メニュー



お子様ランチ 税込980円

海老フライ・カニクリームコロッケ・ポテト・唐揚げ
キャベツ・ご飯・オレンジジュース・デザート・おもちゃ

お子様かつカレー 税込980円

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

お飲み物



ビール

アサヒスーパードライ

生ビール(中)

税込 520円

生ビール(小)

税込 400円

一口生ビール

税込 240円

瓶ビール(中瓶)

税込 550円

YEBIS ビール(中瓶)

税込 650円

アサヒドライゼロ

税込 380円

未成年者ならびに、飲食後にお車などを運転される方の
飲酒は固くお断りいたします。

清酒

白鶴 生貯蔵酒 180ml

冷

税込 550円

白鶴 きりっと辛口
一合徳利 常温 熱

税込 490円

ソフトドリンク

ウーロン茶

税込 300円

コーラ

税込 300円

オレンジジュース

税込 300円

※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。※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店では[えび][かに][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。