

とんかつ料理と京野菜

# 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思っています。

# 鶴群のこだわり

## 豚肉

肉のプロが全国から選び抜いた、上質な豚肉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。

## 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

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。  
いつでもおかわり自由です。

# 本田の 銘柄豚

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



## 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、豚汁 が付きます

※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][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。アレルゲン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。



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、豚汁  
が付きます

ご飯とキャベツは おかわり自由  
豚汁のおかわりは プラス 110

単品

海老フライ	320
一口ひれかつ	350
カニクリームコロッケ	290
コーンクリームコロッケ 3個	380
大根おろしポン酢	150
野菜の盛り合わせ	480



定食には  
ご飯、小鉢、キャベツ、豚汁  
が付きます

ご飯とキャベツは おかわり自由  
豚汁のおかわりは プラス 110

## 当店の 定番

おすすめ

### ロースかつ定食

200g

1890

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

### ロースかつ定食

120g

1530

### ひれかつ定食

100g

1580

### 一口ひれかつ定食

1480

### 海老ロースかつ定食

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

單品

海老フライ 320

一口ひれかつ 350

カニクリームコロッケ 290

コーンクリームコロッケ 3個 380

大根おろしポン酢 150

野菜の盛り合わせ 480

# 御膳



あいもり膳

1980

ロース 120g・ひれ 50g



しそ梅のり巻きとんかつ膳 1980

ひれ 100g

御膳には 野菜の盛り合わせ、ご飯、小鉢、キャベツ、豚汁、デザート  
が付きます

## 野菜の盛り合わせ

季節の野菜を彩りよく盛り付けました。  
季節ごとに変わるソースとともに  
お召し上がりください。

ご飯とキャベツは おかわり自由  
豚汁のおかわりは プラス 110

単品

海老フライ	320
一口ひれかつ	350
カニクリームコロッケ	290
コーンクリームコロッケ 3個	380
大根おろしポン酢	150
野菜の盛り合わせ	480

# ご飯もの



## かつカレー

1830

ロース 120g または ひれ 100g



## かつ丼 小鉢、デザート付き

1830

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

**12-ズ 200g**

2130

**霧島黒豚**

2460

ロース 120g または ひれ 100g

**銘柄豚**

3060

ロース 200g または ひれ 150g

### かつ丼のかつを変更できます

**12-ズ 200g**

2130

**霧島黒豚**

2460

ロース 120g または ひれ 100g

**銘柄豚**

3060

ロース 200g または ひれ 150g

ご飯ものには キャベツ、豚汁  
が付きます

ご飯とキャベツは おかわり自由  
豚汁のおかわりは プラス110

単品

海老フライ	320
一口ひれかつ	350
カニクリームコロッケ	290
コーンクリームコロッケ 3個	380
大根おろしポン酢	150
野菜の盛り合わせ	480

あもちゃ  
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

生中ビール 600

生小ビール 480

一口ビール 300

#### ● 瓶ビール キリン

YEBIS 730

白鶴 生貯蔵酒 600

冷酒 180ml

#### ● 日本酒

白鶴 きりっと辛口

540

共通 または 考慮 一合徳利

#### ● ノンアルコールビール

380

### ミニデザート

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][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。アレルゲン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。