

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。

# 数量限定 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。



## ロースかつ定食

200g

税込 **2880 円**

## ひれかつ定食

150g

税込 **2960 円**

## ロースとひれの 食べ比べ定食

ロース 100g ひれ 75g

税込 **2880 円**

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

群馬県産

香川県産

鹿児島県産

スマイルポーク

あかぎさんろくぶた

赤城山麓豚

オリーブ豚

さつまにしき

薩摩錦ぼーく

宮城県産

兵庫県産

鹿児島県産

鹿児島県産

よねざわさんげんとん

米沢三元豚

さんだ

三田ポーク

なんごくむぎぶた

南国麦豚

ちゃーみーとん

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。



## 霧島黒豚ロースかつ定食

120g

税込 2180 円

## 霧島黒豚ひれかつ定食

100g

税込 2180 円

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 税込 110 円

卓上  
品

海老フライ (1本)

税込 320 円

一口ひれかつ 30g (1個) 税込 350 円

大根おろしポン酢 税込 150 円

ミニ野菜の盛り合わせ 税込 480 円

※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。

# 当店の定番

数量限定の厚切りの「ロースかつ」やおろしポン酢で  
いただく「ねぎおろしかつ」など人気メニューを揃えました。



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

200g 税込 2000 円



脂身とお肉のバランスが良いロースと  
海老フライのセット。

## 海老ロースかつ定食

120g 税込 1930 円



やわらかいひれと海老フライの  
人気メニュー。

## 海老ひれかつ定食

100g 税込 1980 円



## ロースかつ定食

120g 税込 1530 円



## ひれかつ定食

100g 税込 1580 円



## 一口ひれかつ定食

90g 税込 1480 円



## ねぎおろしかつ定食

● ロース 120g 税込 1680 円



## ねぎおろしかつ定食

● ひれ 100g 税込 1730 円

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 税込 110 円

# 御膳



## あいもり膳

税込 2180円

ロース 120g・ひれ 50g



## しそ梅のり巻きとんかつ膳

税込 2080円

ひれ 100g

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

## ミニ野菜の盛り合わせ

季節の野菜を彩りよくミニサイズに盛り付け  
ました。季節ごとに変わるソースとともに召  
し上がりください。

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 税込 110円

漬  
物

海老フライ (1本)

税込 320円

一口ひれかつ 30g (1個) 税込 350円

大根おろしポン酢

税込 150円

ミニ野菜の盛り合わせ 税込 480円

※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、器などが変わることがございます。※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。

# ご飯もの



**かつカレー** 税込 2080円  
ロース 120g または ひれ 100g



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

数量  
限定

かつカレーのかつを変更できます

**12-ス 200g** 税込 2550円

**霧島黒豚** 税込 2730円  
ロース 120g または ひれ 100g

**銘柄豚** 税込 3330円  
ロース 200g または ひれ 150g

数量  
限定

かつ丼のかつを変更できます

**12-ス 200g** 税込 2550円

**霧島黒豚** 税込 2730円  
ロース 120g または ひれ 100g

**銘柄豚** 税込 3330円  
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 税込 110円

**海老フライ (1本)** 税込 320円

**一口ひれかつ 30g (1個)** 税込 350円

**大根おろしポン酢** 税込 150円

**ミニ野菜の盛り合わせ** 税込 480円

※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。

あもちゃ  
つき

## おこさま メニュー



### おこさまランチ 税込 980円

海老フライ・一口ひれかつ・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 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

ご注文は12歳以下のこさまに限らせていただきます。

## お飲み もの

### ソフトドリンク

各 税込 380円

コーラ

ジンシャーエール

オレンジジュース

黒烏龍茶

### アルコール

#### ● 生ビール

生中ビール 税込 630円

生小ビール 税込 480円

● 瓶ビール 中瓶 税込 630円

● ノンアルコールビール

税込 430円

#### ● 梅サワー

税込 430円

● レモンサワー 税込 430円

#### ● ハイボール

税込 430円

● 日本酒 大関 辛丹波 税込 630円

熱燗 または 冷酒

### ミニデザート

内容はお尋ねください 税込 250円

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。