

かつ菜 とんかつ

KATSUSAI

お品書き

M E N U

人気No.1



チーズミルフィーユかつ定食

940 円 (税込1,034 円) **定食** [お肉120g]

ミルフィーユかつとは…
薄切りの豚肉を何層も何層も重ねて作るとんかつで
やわらかい食感が特徴です。
かつ菜では安心・安全な千葉県産豚を手仕込みして
こだわりのある逸品としてご提供しております。

人気 No.1



チーズ ミルフィーユかつ定食

定食 940円 (税込 1,034円)

ミルフィーユかつにとろ〜りチーズ
千葉県産豚を使用したこだわりの逸品です
[お肉120g]

ミルフィーユかつ



ミルフィーユかつ定食

定食 890円 (税込 979円)

何層にも豚肉を重ねた、ふんわりとんかつ
[お肉120g]



梅じそ

ミルフィーユかつ定食

定食 940円 (税込 1,034円)

梅とポン酢でさっぱりとした味わい
[お肉120g]



ガーリック

ミルフィーユかつ定食

定食 940円 (税込 1,034円)

塩で食べる、人気のにんにくミルフィーユ
[お肉120g]



明太子

ミルフィーユかつ定食

定食 940円 (税込 1,034円)

明太子がピリ辛アクセントに
[お肉120g]

スペシャル



千葉の幸 プレミアム御膳

定食 1,790円 (税込 1,969円)

千葉の幸を集めたスペシャルメニュー
[お肉130g・アジ・あさり・タルタルソース付]



SPECIAL

千葉の幸 プレミアム御膳

定食 1,790円 (税込 1,969円)

千葉県産いもぶたのとんかつ・房総肉厚大アジ
フライ・千葉県産あさり串フライ、千葉の幸を
集めたスペシャルメニュー
[お肉130g・アジ・あさり・タルタルソース付]

おすすめ



房総肉厚大アジフライ定食

定食 1,290円 (税込 1,419円)

千葉の外房で取れた肉厚のアジを使用
[アジ・タルタルソース付]



シーフードミックス定食

定食 1,390円 (税込 1,529円)

人気の大海老など、海の幸が楽しめます
[アジ・大海老・あさり・タルタルソース付]

定食

定食マークは、ご飯・味噌汁・キャベツ・漬物が付きます

ご飯の量：特盛り480g/大330g/中240g/小120gからお選びいただけます

特盛り

大盛り

ご飯の特盛り・大盛り無料です

とんかつ・アラカルト



国産豚ヒレかつ定食

定食 お肉 35g×3枚 | お肉 35g×4枚
990円 | **1,190円**
 (税込 1,089円) | (税込 1,309円)

脂身が少なくヘルシー



かつとじ定食

定食 シングルかつ 80g | ダブルかつ 160g
940円 | **1,090円**
 (税込 1,034円) | (税込 1,199円)

熱々の陶板でかつをふんわり卵とじ



上ロース&ヒレかつ定食

定食 **1,340円** (税込 1,474円)
 千葉県産豚とんかつ・国産ヒレかつのセット
 「お肉 130g・(ヒレ)お肉 35g×1枚」



煮込みチーズデミかつ定食

定食 シングルかつ 80g | ダブルかつ 160g
1,090円 | **1,290円**
 (税込 1,199円) | (税込 1,419円)
 熱々の陶板でチーズとデミソースぐつぐつ
 ・チーズなしもできます



特製かつ丼 (味噌汁・漬物付)

丼 **790円** (税込 869円)
 京都のだし屋さんから仕入れたおだしを使用
 「お肉 80g」



特製ダブルかつ丼 (味噌汁・漬物付)

丼 **1,020円** (税込 1,122円)
 かつが2枚でボリュームたっぷり
 「お肉 80g×2枚」



かつカレー (サラダ付き)

カレー **840円** (税込 924円)
 カレーにとんかつの王道な組み合わせ
 「お肉 80g」



やわらか鶏の唐揚げ定食

定食 **790円** (税込 869円)
 やわらかくジューシーな唐揚げ
 「お肉 170g」



定番

上とんかつ定食

定食 **1,190円** (税込 1,309円)
 千葉県産いもぶたを使用した絶品とんかつ
 「お肉 130g」



やわらか牛かつ定食

定食 牛肉 90g | 牛肉 150g
1,290円 | **1,890円**
 (税込 1,419円) | (税込 2,079円)
 米産の熟成された牛肉を使用した牛かつです

単品

マイナス

定食の単品は、定食の価格より **200円** です

おかわり

ご飯 / 味噌汁 / キャベツは 各 **150円** (税込 165円) です



やわらか牛かつ定食

定食 牛肉の旨味が楽しめる

熟成されたアメリカ産牛肉の肩ロースを使用した、特製のやわらかい牛かつです。サクっとした衣と、ぎゅうっと詰まった牛肉の旨味をお楽しみください。

・牛肉 90g **1,290** 円
(税込 1,419 円)

・牛肉 150g **1,890** 円
(税込 2,079 円)

本わさび

だし醤油

で食べる

牛かつ メニュー

やわらか牛かつ & 上とんかつダブル定食

定食 2種類のお肉で贅沢に

牛かつと上とんかつの2種類のお肉が
お楽しみいただけます。

・牛肉 90g
・千葉県産
いもぶた 130g

1,980 円
(税込 2,178 円)



定食 ご飯・小鉢・味噌汁・キャベツ・漬物 付きです。

ご飯の量：特盛り480g / 大330g / 中240g / 小120g
の中からお選びいただけます。

プラス
おかわり 各 + **150** 円
(税込 165 円)

ご飯・味噌汁・キャベツ 各おかわり



あさりクリームコロッケ (単品 2個)

単品 あさがたっぷりの限定コロッケ

・コロッケ × 2個 **320** 円 (税込 352 円)

2個単位のご注文をお願いいたします

特大海老フライ (単品)

単品 全長約18cm! 特大海老

・特大海老 1尾
タルタルソース付き

390 円
(税込 429 円)



期間限定

春

おすすめメニュー



南房総産アスパラフライとアスパラチーズのミルフィーユかつ定食

定食 春の訪れを告げるミルフィーユかつ

アスパラガスと、とろ〜りチーズがマッチした春の訪れを告げるミルフィーユかつです。

・お肉 120g
・アスパラフライ 1本

1,090 円 (税込 1,199 円)

春のミックスフライ 定食

定食 旬の素材をぎゅっと詰め合わせ

春野菜アスパラガスとチーズのミルフィーユかつ、特大サイズの海老フライ、あさりクリームコロッケが一度に楽しめる、春限定のミックスフライです。

・アスパラチーズ ミルフィーユ 1/2 (お肉 60g)
・特大海老 1尾
・あさりクリームコロッケ 1個

1,590 円 (税込 1,749 円)



定食の付け合わせにどうぞ

プラスワンメニュー

肉汁
ジュワ



いもぶた手ごねかつ (メンチかつ)
320 円 (税込 352 円)

房総
アジ



房総肉厚
大アジフライ 490 円 (税込 539 円)

名物



あさり串フライ (3本)
360 円 (税込 396 円)

いもぶた手ごねかつ ----- 320 円 (税込 352 円)

いもぶたプレミアムコロッセ -- 180 円 (税込 198 円)

房総肉厚大アジフライ ----- 490 円 (税込 539 円)

大海老 ----- 300 円 (税込 330 円)

からあげ (3個) ----- 300 円 (税込 330 円)

海老フライ (ミニ3尾) ----- 590 円 (税込 649 円)

あさり串フライ (3本) ----- 360 円 (税込 396 円)

キッズ



欲張りキッズプレート

590 円 (税込 649 円)

ミニオムレツ・ミニ海老フライ
・からあげ・ポテト等ご家族で
一緒に楽しめるわくわくセット

デザート

絶品



白玉きなこ抹茶アイス
320 円 (税込 352 円)

バニラアイス ----- 220 円 (税込 242 円)

抹茶アイス ----- 250 円 (税込 275 円)

白玉きなこバニラアイス ---- 290 円 (税込 319 円)

季節のシャーベット ----- 250 円 (税込 275 円)

春夏秋限定 内容はスタッフにお尋ねください



お子様どんぶり

590 円 (税込 649 円)

ヒレかつ丼にミニ海老フライが
乗った、お子様サイズどんぶり

※キッズメニューの内容は、季節や仕入れによって変わることがあります

単品メニュー



やみつき塩キャベツ
320 円 (税込 352 円)



ポテトフライ
350 円 (税込 385 円)

やみつき塩キャベツ ----- 320 円 (税込 352 円)

ポテトフライ ----- 350 円 (税込 385 円)

枝豆 ----- 290 円 (税込 319 円)

オニオンライス ----- 290 円 (税込 319 円)

ごはん / キャベツ / 味噌汁 各150 円 (税込 165 円)



❖ かつ菜の「こだわり」

千葉県産のブランド豚いもぶたを使った「ミルフィーユかつ」、房総の漁師直送の新鮮なアジを使った「房総肉厚大アジフライ」のほか、お米や野菜等千葉県産の食材を多く使用し、地産地消を意識しています。

また、手仕込みのミルフィーユかつや、キャベツの千切り等、機械に頼らず手間暇かけて、心をこめた料理をつくっています。