

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

890 円 (税込 979 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 890円 (税込 979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 840円 (税込 924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 920円 (税込 1,012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 920円 (税込 1,012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 920円 (税込 1,012円)

明太子がピリ辛アクセントに
[お肉120g]



千葉の幸 プレミアム御膳

定食 1,690円 (税込 1,859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]

スペシャル



SPECIAL

千葉の幸 プレミアム御膳

定食 1,690円 (税込 1,859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150g 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



上ロース&ヒレかつ定食

定食 **1,290円** (税込 1,419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]



特製かつ丼 (味噌汁・漬物付)

丼 **770円** (税込 847円)
 京都のだし屋さんから仕入れたおだしを使用
 [お肉 80g]



かつカレー (サラダ付き)

カレー **820円** (税込 902円)
 カレーにとんかつの王道な組み合わせ
 [お肉 80g]



おすすめ

かつとじ定食

定食 シングルかつ 80g | ダブルかつ 160g
920円 | **1,090円**
 (税込 1,012円) | (税込 1,199円)

熱々の陶板でかつをふんわり卵とじ



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
1,040円 | **1,240円**
 (税込 1,144円) | (税込 1,364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]



やわらか鶏の唐揚げ定食

定食 **750円** (税込 825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
1,240円 | **1,740円**
 (税込 1,364円) | (税込 1,914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、ぎゅっと詰まった牛肉の旨味をお楽しみください。

・牛肉 90g **1,240** 円
(税込 1,364 円)

・牛肉 150g **1,740** 円
(税込 1,914 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

1,790 円
(税込 1,969 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150g
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

いもぶた手ごねかつ定食

定食 肉汁がじゅわっと溢れる手ごねかつ

・手ごねかつ 70g × 2個

手ごねかつは
メンチかつの別名です

1,090円
(税込 1,199円)



煮込み チーズデミかつ定食

定食 とろ〜り ぐつぐつ じゅわ〜

・シングルかつ 80g

デミグラスソースにチーズを加えて
とんかつと一緒に、ぐつぐつ煮込みました。

1,040円
(税込 1,144円)

・ダブルかつ 160g

1,240円
(税込 1,364円)



★ 秋冬 おすすめ メニュー

期間限定



ローズかつと

広島産 大粒カキフライ定食

定食 人気のカキフライ&とんかつ

広島産の牡蠣を使用した大粒のカキフライと
かつ菜定番ローズかつが、一度に楽しめます。

・お肉 80g
・広島産カキフライ 2個

1,290円
(税込 1,419円)

やわらか 牛かつと

広島産 大粒カキフライ定食

定食 旬のカキフライ、牛かつを贅沢に

・牛肉 90g
・広島産カキフライ 2個

1,590円
(税込 1,749円)

牛かつは
アメリカ産熟成肩ロース使用

本わさび

だし醤油 で食べる



広島産

大粒カキフライ単品

・広島産カキフライ
3個

720円
(税込 792円)

+1 プラスワン

・広島産カキフライ
1個

250円
(税込 275円)

定食の付け合わせにどうぞ

プラスワンメニュー



いもぶた手ごねかつ (メンチかつ)
320 円 (税込 352 円)



房総肉厚
大アジフライ 490 円 (税込 539 円)



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 -- 150 円 (税込 165 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)

ミニオムレット・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



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

デザート



白玉きなこ抹茶アイス
320 円 (税込 352 円)

バニラアイス ----- 190 円 (税込 209 円)

抹茶アイス ----- 220 円 (税込 242 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 ----- 190 円 (税込 209 円)

春夏秋限定 内容はスタッフにお尋ねください

※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。