

名代とんかつ 花満月



NADAI TONKATSU HANAMANMARU MENU

- 一、表紙
- 二、竹かどかつ御膳
- 三、「一汁三菜」
出し巻きおひつ膳
- 四、三元豚ロースかつ
- 五、三元豚ヒレかつ・手付けエビフライ
梅しそチーズミルフィユかつ
- 六、盛り合わせ定食
- 七、おすすめ定食・フライ単品・その他
- 八、かつと麺・かつと鍋
- 九、丼・ミミ丼&麺セット
- 十、カレー・一品・アルコール
- 十一、お子様メニュー
- 十二、甘党・パフェ・ドリレク

営業時間:11時～22時 (ラストオーダー-21時15分)

竹かど

※副菜・甘党は季節により内容が異なります

かつ御膳

ご飯を大盛りに変更

無料

ご飯を十穀米に変更

無料



花 (はな) 御膳

1,380円(税込1,518円)

- ・白米or十穀米
- ・ヒレかつ&手付けエビフライ
- ・季節の惣菜
- ・ミニサラダ
- ・ミニ甘党
- ・選べるミニ麺
- ・香の物

選べるミニ麺はこちらより
お選び下さい。



雅 (みやび) 御膳

1,680円(税込1,848円)

- ・白米or十穀米
- ・ヒレかつ&梅しそチヌミルフライ
- ・季節の惣菜
- ・ミニサラダ
- ・ミニ甘党
- ・選べるミニ麺
- ・香の物



和 (なごみ) 御膳

1,580円(税込1,738円)

お米のこだわり
米農家直選
当店のお米は
安全で良質な
「福井産こしひかり」
を使用しております。



「一汁三菜」

出し巻き

おひつ膳

おひつ膳

おすすめの
お召し上がり方

一杯目は、
ふつくらご飯とおかずで
二杯目は、
とろろをご飯に流し込み
減塩醤油をかけて
お召し上がり下さい。

長芋とろろ

余分なコレステロールを
排出し、血液をサラサラに
する効果があると言われています。

ご飯大盛り変更

プラス100円(税込110円)

・おひつ御飯
(白米or十穀米)
・梅しそチーズ
・ミルフィーユかつ
・出し巻き
・長芋とろろ
・季節の小鉢
・味噌汁・香の物

梅しそチーズミルフィーユかつ&出し巻きのおひつ膳
1,430円(税込1,573円)

・おひつ御飯
(白米or十穀米)
・田舎風からあげ
・出し巻き
・長芋とろろ
・季節の小鉢
・味噌汁・香の物

田舎風からあげ&出し巻きのおひつ膳
1,280円(税込1,408円)

・おひつ御飯
(白米or十穀米)
・三元豚ロース生姜焼き
・出し巻き
・長芋とろろ
・季節の小鉢
・味噌汁・香の物

三元豚ロース生姜焼き&出し巻きのおひつ膳
1,280円(税込1,408円)

ヒレかつ&出し巻きのおひつ膳
1,330円(税込1,463円)

・おひつ御飯
(白米or十穀米)
・ヒレかつ
・出し巻き
・長芋とろろ
・季節の小鉢
・味噌汁・香の物

・おひつ御飯
(白米or十穀米)
・白身魚フライの黒酢あんかけ
・出し巻き
・長芋とろろ
・季節の小鉢
・味噌汁・香の物

白身魚フライの黒酢あんかけ&出し巻きのおひつ膳
1,380円(税込1,518円)

おひつ飯と「十穀米」に変更 無料

白米と比べて鉄分、カルシウム、
ビタミンB1が豊富で、
食物繊維は約2倍と言われています。
もち麦もプラスしており、
もちもち食感です。



花満月秘伝
出し巻きのこだわり
安全で新鮮な玉子と
特製だしを使用。
独自の製法で
店内で一枚、一枚、
丁寧に巻き上げて
おります。

三元豚ロースかつ

ご飯を大盛りに変更

無料

ご飯を十穀米に変更

無料

キヤベツ大盛りに変更

無料

写真は120gです

ロースかつ定食

80g 1,080円(税込1,188円)
120g 1,230円(税込1,353円)

どんかつのこだわり

肉屋目利きの良質な豚肉を使用
店内でカットし
特製生パン粉で一枚一枚丁寧に
手付けしております。

本場八丁味噌だれ使用

写真は120gです

味噌ロースかつ定食

80g 1,130円(税込1,243円)
120g 1,280円(税込1,408円)

写真は120gです

おろしロースかつ定食

80g 1,130円(税込1,243円)
120g 1,280円(税込1,408円)

キヤベツのこだわり

季節ごとに産地を選んだ
新鮮な国産キヤベツを
店内で丁寧にカットしております。

・ロースかつ80g
・田舎風からあげ2個

大人気!

ロースかつ&田舎風からあげ定食

1,280円(税込1,408円)

どんかつソースのこだわり
かくし味にかつおだしをかえた
秘伝のどんかつソースを使用
すりたての風味豊かなごまにほき入れて
お召し上がり下さい。

・ロースかつ80g
・手付けエビフライ

ロースかつ&手付けエビフライ定食

1,480円(税込1,628円)

ロースかつ&梅(イチゴズミルフィーユ)かつ定食

1,430円(税込1,573円)

変更・追加

- ・ロースかつ80gを120gに変更 150円(税込165円)
- ・味噌汁を豚汁に変更 150円(税込165円)
- ・味噌汁をミニ麺に変更 250円(税込275円)
- ・生玉子 90円(税込99円)
- ・長いもとろろ 250円(税込275円)

お得なセットドリンク 250円(税込275円)

- ・ホットコーヒー・アイスコーヒー
- ・紅茶(レモン・ミルク・ストレート)
- ・アイ스티(レモン・ミルク・ストレート)
- ・コーラ・オレンジジュース・リンゴジュース

やわらか三元豚ヒレかつ

※店内カット一枚40g



写真は3枚です

ヒレかつ定食

2枚 1,180円(税込1,298円)

3枚 1,330円(税込1,463円)



写真は3枚です

おろヒレかつ定食

2枚 1,230円(税込1,353円)

3枚 1,380円(税込1,518円)



本場八丁味噌だれ使用

写真は3枚です

味噌ヒレかつ定食

2枚 1,230円(税込1,353円)

3枚 1,380円(税込1,518円)



ヒレかつ&田舎風からあげ定食

1,380円(税込1,518円)



・ヒレかつ二枚
・梅しそチーズミルフィユかつ

ヒレかつ&梅しそチーズミルフィユかつ定食

1,530円(税込1,683円)



・ヒレかつ二枚
・手付けエビフライ

ヒレかつ&手付けエビフライ定食

1,580円(税込1,738円)

ご飯を大盛りに変更 無料
ご飯を十穀米に変更 無料
キャベツ大盛りに変更 無料



ご飯を大盛りに変更 無料
ご飯を十穀米に変更 無料
キャベツ大盛りに変更 無料

梅しそチーズミルフィユかつ定食

1,350円(税込1,485円)

梅しそチーズミルフィユかつ
※店おすすぬオリジナルの梅しそとチーズの相性が抜群のミルフィユかつです。(三元豚ロース使用)



写真は3本です

手付けエビフライ定食

2本 1,380円(税込1,518円)

3本 1,730円(税込1,903円)

手付けエビフライは丁寧に下処理し、本来の旨みを楽しむべく店内でパン粉付けしています。

ポリユーム満点

盛り合わせ定食

ご飯を大盛りに変更 **無料**

ご飯を十穀米に変更 **無料**

キャベツ大盛りに変更 **無料**



ロースかつ&ヒレかつ定食

1,430円(税込1,573円)

・田舎風からあげ
・手付けエビフライ
・ロースかつ80g

フライ油のこだわり

当店のフライ油は
100%植物油を使用
カラッとさっぱり
揚げます。
また食用油酸化還元装置により
油分を30%カットし
ヘルシーに仕上がります。

・三元豚ヒレかつ一枚
・ロースかつ120g

まんぷく定食

1,730円(税込1,903円)



いそどり定食

1,780円(税込1,958円)

変更

- ・ロースかつ80gを120gに変更 **150円(税込165円)**
- ・味噌汁を豚汁に変更 **150円(税込165円)**
- ・味噌汁をミニ麺に変更 **250円(税込275円)**

追加

- ・生玉子 **90円(税込99円)**
- ・長いもとろろ **250円(税込275円)**
- ・おろしポン酢ソース **170円(税込187円)**
- ・味噌かつソース **170円(税込187円)**

・三元豚ヒレかつ一枚
・手付けエビフライ
・ロースかつ120g

花満円定食

1,830円(税込2,013円)



お手軽定食

ご飯を大盛りに変更
ご飯を十穀米に変更
無料

田舎風唐揚げは
鶏ももを店內カット。
特製しょうゆだれで
じっくり
漬けてから
揚げます。



大人気!
田舎風からあげ定食
1,030円(税込1,133円)



ポン酢付き
おろしからあげ定食
1,080円(税込1,188円)



国産生姜使用
三元豚ロースの生姜焼き定食
1,180円(税込1,298円)



おすすめ!
たっぷり野菜と白身魚フライの黒酢あんかけ定食
1,230円(税込1,353円)

黒酢パワー
黒酢は、血液をサラサラにし動脈硬化、
糖尿病の抑制、血圧の正常化、
コレステロールや中性脂肪の減少など
ダイエット効果があります。また、
疲労回復に効果があるとされています。

フライ単品 ※追加でいかがですか

- ・ロースかつ80g 500円(税込550円)
- ・ロースかつ120g 650円(税込715円)
- ・ヒレかつ1枚(40g) 380円(税込418円)
- ・手付けエビフライ(1本) 580円(税込638円)
- ・エビフライ小(1本) 330円(税込363円)
- ・梅しそチーズミルフィーユかつ 530円(税込583円)
- ・田舎風からあげ(1個) 120円(税込132円)
- ・昔なつかしコロケ(1個) 120円(税込132円)
- ・白身魚フライ(1個) 240円(税込264円)

その他単品

- ・ご飯(白米or十穀米) 250円(税込275円)
- ・味噌汁(田舎味噌) 200円(税込220円)
- ・選べるミニ麺 450円(税込495円)
- ・選べる麺 700円(税込770円)
- ・漬物 30円(税込33円)
- ・ミニサラダ 200円(税込220円)



キャベツ 200円(税込220円)
豚汁 350円(税込385円)

お得なセットドリンク 250円(税込275円)

- ・ホットコーヒー・アイスコーヒー
- ・紅茶(レモン・ミルク・ストレート)
- ・アイ스티(レモン・ミルク・ストレート)
- ・コーラ・オレンジジュース・リンゴジュース



陶板玉子とじ

ご飯を大盛りに変更
無料
ご飯を十穀米に変更
無料

だしが煮え立ちましたら
玉子をといて、
陶板に流し入れ、
お好みでお召し上がり下さい。



写真はヒレかつです

ヒレかつとじ定食 1,380円(税込1,518円)

※ヒレかつ2枚

ロースかつとじ定食 1,280円(税込1,408円)

※ロースかつ80g

エビとじ
・白米or十穀米
・季節の小鉢
・香の物
・選べるミニ麺
(うどん・そば・温・冷)

玉子は安心・安全の
衛生卵を使用しています。

陶板は大変お熱くなつて
おりますのでご注意ください。



手付けエビとじ定食 1,580円(税込1,738円)

※手付けエビフライ2本

かつと麺

ご飯を大盛りに変更
無料
ご飯を十穀米に変更
無料

うどんは本場さぬき仕込み。
コシある食感をお楽しみ下さい。
そばは特製乱切りそばを
使用しています。



ロースかつと選べる麺定食 1,230円(税込1,353円)

※ロースかつ80g

ヒレかつ
・白米or十穀米
・ミニサラダ
・香の物
・選べる麺
(うどん・そば・温・冷)

だしは、
毎朝、仕込んでいます。
天然かつおぶしと
昆布をふんだんに使用した
自家製白だしです。

麺増量

・うどんorそば半玉増量
250円(税込275円)

・うどんorそば一玉増量
500円(税込550円)



ヒレかつと選べる麺定食 1,330円(税込1,463円)

※ヒレかつ2枚

味噌汁を豚汁変更 プラス150円(税込165円)

味噌汁をミニ麺変更 プラス250円(税込275円)

ご飯大盛り変更

プラス100円(税込110円)

井定食

味噌汁・香の物付き



写真はロースかつ井です

ロースかつ井定食 980円(税込1,078円)

※ロースかつ80g

単品 880円(税込968円)

ヒレかつ井定食 1,080円(税込1,188円)

※ヒレかつ2枚

単品 980円(税込1,078円)



本場! 八丁味噌だれ

写真は味噌ロースかつ井です

味噌ロースかつ井定食 980円(税込1,078円)

※ロースかつ80g

単品 880円(税込968円)

味噌ヒレかつ井定食 1,080円(税込1,188円)

※ヒレかつ2枚

単品 980円(税込1,078円)



手付けエビフライ2本入り

手付けエビフライ井定食 1,430円(税込1,573円)

単品 1,330円(税込1,463円)



親子井定食 880円(税込968円)

単品 780円(税込858円)

※井はこちらよりお選び下さい



ミニエビフライ井

※エビフライ(小) 1本



ミニヒレかつ井

※ヒレかつ1枚



ミニ親子井



ミニ味噌ヒレかつ井

※ヒレかつ1枚



選べるミニ丼単品 七三〇円(税込八〇三円)

一、〇八〇円(税込一、一八八円)

選べるミニ丼&麺定食

※麺は、うどん・そば(冷・温)
より選択して下さい。

例 ミニエビフライ井+うどん(温)

特選
三元豚

ご飯大盛り変更 プラス100円(税込110円)

ミニサラダ・福神漬け付き

牛すじベース
花満円



ロースかつカレー 1,180円(税込1,298円)
※ロースかつ80g



ヒレかつカレー 1,280円(税込1,408円)
※ヒレかつ2枚



エビフライカレー 1,250円(税込1,375円)
※エビフライ(小)2本



花満円カレー 950円(税込1,045円)
カレー単品 730円(税込803円)

カレーは中華で当店オリジナル牛すじはとろとろになるまでじっくり煮込み、数種類のスパイスを配合。深みがあり、一度食べたらやみつきに！

ケチャップ付き
※5本入り



ウインナー 480円(税込528円)



枝豆 250円(税込275円)

ケチャップ付き
※5個入り



玉子・牛乳不使用
チキンナゲット 480円(税込528円)

※4個入り



田舎風からあげ 500円(税込550円)

おつまみ一品

ケチャップ付き



皮付きフライドポテト 380円(税込418円)



ミックスサラダ 480円(税込528円)



手作り出し巻き 500円(税込550円)

ビール

キリン一番搾り

- ・生ビール中 600円(税込660円)
- ・生ビール小 400円(税込440円)
- ・瓶ビール中 600円(税込660円)
- ・グリンズフリー(ノンアル) 400円(税込440円)

チューハイ

キリン氷結

- ・レモンチューハイ 400円(税込440円)
- ・グレープフルーツチューハイ 400円(税込440円)

ウイスキー

陸

- ・ハイボール 400円(税込440円)

日本酒 冷酒

- ・上撰白鶴 一合(瓶) 500円(税込550円)

焼酎 (水割り・湯割り・ロックお選び下さい)

- ・いいちこ(麦) 一杯 400円(税込440円)
- ・黒霧島(芋) 一杯 400円(税込440円)

アルコール

※お車を運転される方、未成年者へのご提供はお断りさせていただきます

お子様メニュー



※ガチャガチャでおもちゃをゲットしてね♪
※コインはお帰りの際にお渡しします。

・ふりかけおにぎり
・ヒレかつ
・チキンナゲット
・皮付きポテト
・枝豆・コーン
・ゼリー



ガチャガチャ付き

お子様かつランチ 600円(税込660円)

・甘口カレー
・チキンナゲット
・皮付きポテト
・枝豆・コーン
・ゼリー



ガチャガチャ付き

甘口カレー

お子様カレー 650円(税込715円)



・ふりかけおにぎり
・エビフライ
・チキンナゲット
・皮付きポテト
・ウインナー
・枝豆・コーン
・ゼリー
・選べるミニ麺
(うどん・そば
温・冷)



ガチャガチャ付き

わんぱくランチ 780円(税込858円)

アレルギーの
気になるお客様へ
玉子・そば・その他の
アレルギーが気になる
お子様は、ご遠慮なく
お申し付け下さい。

・おにぎり
・チキンナゲット
・皮付きポテト
・ウインナー
・枝豆・コーン
・ゼリー



ガチャガチャ付き

卵・牛乳不使用

完全除去食を使っているのではなく成分として入っていない物を使用しています。また同じ設備で調理していますので重度の方は控えください。

アレルギー対応お子様ランチ 550円(税込605円)



温 ガチャガチャ付き

ちびっ子うどん(そば) 450円(税込495円)



冷 ガチャガチャ付き

ちびっ子ざるそば(ざるうどん) 450円(税込495円)

キッズドリンク 100円(税込110円)

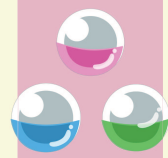
100%オレンジジュースor100%リンゴジュース
いずれかお選び下さい
※ご注文はお子様のみとさせていただきます



プチアイス各種 330円(税込363円)

下記の3種類より1種類お選び下さい

バナナアイス イチゴアイス 抹茶アイス



甘
党

あんみつの寒天は
「国産寒天」を
使用しております。

あんみつの内容
・選べるアイス
・あんこ・白玉
・寒天・みかん
・チェリー
※黒蜜付き
※ほうじ茶付き

抹茶アイス
or
バナナアイス

クリームあんみつ
580円(税込638円)

ほうじ茶付き

5個入り

抹茶わらびもち
430円(税込473円)

静岡産抹茶使用

ほうじ茶付き

抹茶わらび&黒蜜白玉バナナ
480円(税込528円)

パ
フ
エ



抹茶わらびもち
・あんこ
・抹茶アイス
・ホイップ
・きな粉

利休パフェ
580円(税込638円)



いちごアイス
・いちご
・ホイップ

いちごクリームパフェ
580円(税込638円)



バナナアイス
・白玉
・きな粉
・黒蜜・寒天
・ホイップ

きな粉たっぷり黒蜜やみつパフェ
580円(税込638円)

プチアイス各種

330円(税込363円)



下記の3種類より1種類お選び下さい

バナナアイス
イチゴアイス
抹茶アイス

ドリンク各種

・ホットコーヒー 350円(税込385円)
・アイスコーヒー 350円(税込385円)
・紅茶(レモン・ミルク・ストレート) 350円(税込385円)
・アイステイ(レモン・ミルク・ストレート) 350円(税込385円)
・オレンジジュース(100%) 350円(税込385円)
・リンゴジュース(100%) 350円(税込385円)
・コーラ 350円(税込385円)

