

毎週金曜日は

# 極厚の目

国産の飼料用米に

乳製品を作る際にできる

成分であるホエーを合わせた

餌を食べて育った「米の娘ぶた」を

藤よしのとんかつ職人が開発した

低温18日間熟成で、うまい豚肉の

旨みをさらに引き出した

ロースのとんかつを堪能していただきたい…

約30ミリの極厚切りをがぶり！と

お口の中に入れ、噛んだ瞬間から

お肉の旨みがジューツとひろがります。

ホエー  
米の娘ぶた  
約30ミリの

極厚切り

ロースかつ膳 やわらか18日間熟成

ホエー  
こめ  
米の娘ぶた  
通常 ~~1,999円~~ 厚切りの日 限定値引き **1,799円**  
(税込1,978円)

厚さがうまさ！

分厚くて一切れ一切れが  
食べ応え抜群！  
藤よし特製ソースもよし！  
塩もよし！お肉の旨みを  
十分にお楽しみください。

ホエー  
米の娘ぶた  
約30ミリの

極厚切り

ヒレかつ膳

ホエー  
米の娘ぶた  
通常 ~~1,999円~~ 厚切りの日 限定値引き **1,799円**  
(税込1,978円)



約30ミリの

熟成

極厚切り

ロースかつ膳

通常 ~~1,699円~~ 厚切りの日 限定値引き **1,599円**  
(税込1,758円)

約30ミリの

極厚切り

やわらか

ヒレかつ膳

通常 ~~1,699円~~ 厚切りの日 限定値引き **1,599円**  
(税込1,758円)

