毎週金曜日は

極厚の日

山形県金山最上牧場
日本一ポーク
ホエー豚 米の娘ぶた®

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
お肉の旨みがジュワーッとひろがります。

厚さがうまさ！

ホエー豚 米の娘ぶた
約30ミリの
極厚切り
ロースかつ定食
やわらか18日間熟成
通常 ~~2,280円~~
厚切りの日 限定値引き
2,080円
（税込2,288円）

ホエー豚 米の娘ぶた
約30ミリの
極厚切り
ヒレかつ定食
やわらか18日間熟成
通常 ~~2,280円~~
厚切りの日 限定値引き
2,080円
（税込2,288円）

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。

約30ミリの
熟成
極厚切り
ロースかつ定食
通常 ~~1,980円~~
厚切りの日限定値引き
1,880円
（税込2,068円）

約30ミリの
極厚切り
やわらか
ヒレかつ定食
通常 ~~1,780円~~
厚切りの日限定値引き
1,680円
（税込1,848円）