

銅の羽釜で炊きあげたご飯をそのままお席へ
一枚一枚、生パン粉で丁寧に包み、
太白胡麻油100%で軽やかに揚げた”とんかつ”をご堪能下さい



銀座
かつ匠

さぼてん

Katsusho
Saboten



— 選べる 生パン粉 —



旨みが引き立つ
粗挽き

上品な口あたり
細挽き

— 選べる 味噌汁 —



具沢山の白味噌汁

季節の赤味噌汁

— お突き出しと甘味 —



御膳には、お突き出しと甘味を添えてご提供します

北海道産

北見ロース

赤身
甘み
旨み



北海道・北見市の豊かな自然の中で、
のびやかに育まれた銘柄豚

厳選された上質な部位は、
深い旨味と脂の濃厚な甘みが特徴

「銀座かつ匠」が誇る

こだわりのとんかつをご堪能ください

北海道産 北見ロースかつ御膳

150g

税込 3,680円

※ごはん、キャベツ、お味噌汁はおかわり自由です。※写真はイメージです。実際の盛り付けとは異なります。



千葉県産 匠味豚ロースかつ 御膳(130g)



千葉県産 匠味豚リブロースかつ 御膳(230g)

千葉県産 匠味豚リブロースかつ 御膳

230g
税込 6,000円

千葉県産 匠味豚ロースかつ 御膳

180g 税込 5,000円
130g 税込 4,000円

千葉県・房総の豊かな自然に育まれた銘柄豚
一頭一頭厳選したロースは、肉本来の旨味と上品な脂の甘みが織りなす逸品

千葉県産 匠味豚ロース

赤身
甘み
旨み



三元麦豚 特撰ヒレ

飼料・飼育環境・熟成期間までこだわり、丁寧に育まれた三元麦豚
一頭からわずか三食分しか取れない、希少な部位のみを使用
ヒレ本来のきめ細やかな肉質と上品な旨みを贅沢に味わう特別な一品です

● 三元麦豚 特撰柔らか棒ヒレかつ 御膳

200g	150g
税込 5,500円	税込 4,500円

三元麦豚 柔らかヒレかつ 御膳

120g
税込 3,580円



三元麦豚 特撰柔らか棒ヒレかつ 御膳 (200g)



三元麦豚 柔らかヒレかつ 御膳 (120g)



三元麦豚 特撰柔らか棒ヒレかつ 御膳 (150g)

※ごはん、キャベツ、お味噌汁はわかり自由です。※写真はイメージです。実際の盛り付けとは異なります。
※アレルギーの詳細はスタッフまでご確認ください。

かつ匠 盛り合わせ

銘柄豚の美味しさに一品を添え、異なる味わいが生み出す贅沢をご賞味ください



北海道産 北見ロースかつ 150g ・特大海老フライ 御膳

税込 4,880 円

北海道産 北見ロースかつ 150g ・特撰 柔らか棒ヒレかつ 御膳

税込 5,180 円

千葉県産 匠味豚ロースかつ 130g ・特大海老フライ 御膳

税込 5,200 円

千葉県産 匠味豚ロースかつ 130g ・特撰 柔らか棒ヒレかつ 御膳

税込 5,500 円



北海道産 北見ロースかつ (150g) ・特大 海老フライ 御膳



千葉県産 匠味豚ロースかつ (130g) ・特撰 柔らか棒ヒレかつ 御膳

とんかつのお供

スパイスカレー

税込 500 円

香り豊かなスパイスが、
とんかつの旨味をさらに引き立てます



グレープフルーツ
みぞれおろし

税込 500 円

爽やかな酸味と香りで、
最後の一口まで美味しく召し上がれます



単品

広島県産大粒牡蠣フライ

税込 700 円



特大海老フライ

税込 1,300 円

北海道産帆立フライ

税込 1,200 円

ズワイガニのクリームコロッケ 税込 800 円

ヒレ串かつ

税込 500 円

ドリンクメニュー

🍷 ワイン

グラスワイン(赤または白)

税込 1,000 円



スパークリングワイン(グラス) 税込 1,200 円

🍷 日本酒

出羽桜桜花吟醸(山形)

税込 1,200 円



酔鯨純米吟醸吟麗(高知)

税込 1,200 円

久保田千寿吟醸(新潟)

税込 1,200 円

獺祭磨き二割三分(山口)

税込 2,500 円

🍷 ビール

アサヒスーパードライ(ドラフト)

税込 880 円



🍷 ウイスキー

ブッシュミルズ(白)

税込 780 円



🍷 ソフトドリンク

黒烏龍茶

税込 600 円



コココーラ

税込 600 円

オレンジジュース

税込 600 円

りんごジュース

税込 600 円

コーヒー(ホットまたはアイス)

税込 600 円

※アレルギーの詳細はスタッフまでご確認ください。