



おすすめ

※ご飯、お味噌汁、漬け物がつきます。
※単品は300円引きとなります。

立山ロース

〈160g〉 1,400円

当店の看板メニュー。初めてのお客様はこちらをおすすめします。

小ロース〈100g〉...1,200円もございます。

立山上ロース

〈210g〉 1,750円

ロースの中でもリブロースに近い肉質の良い部位を使用しています。

立山特上ロース

〈310g〉 2,250円

ロースの中でも特に肉質が良いリブロースを使用しています。
肉厚にカットし、じっくり火を通すことでジューシーに仕上げています。
※調理時間が30~40分かかります。

立山ヒレ

〈150g〉 1,550円

脂が苦手な方はヒレをどうぞ！当店のヒレはやわらかくてジューシーです。

勝亭

厳選した地元富山県産の豚肉を使用しています。

おいしい食べ方
一口目は**塩**で
食べるべし！

①とんかつといえばソースが定番ですが当店のとんかつは塩で食べるのがおすすめです。
塩は豚肉が持つ赤身と脂の旨みを引き立ててくれます。

②テーブルに塩をご用意しております。

ヒマラヤ岩塩(ピンク)
塩気が強めで
パンチがあります。

③とんかつに添えてある黒小皿にお好みの塩をとってとんかつにつけてお召し上がりください。



プレミアム

※数に限りがございます。
※ご飯、お味噌汁、漬け物がつきます。
※単品は300円引きとなります。

プレミアムロース 〈160g〉 1,650円

プレミアム上ロース 〈210g〉 1,950円

プレミアム特上ロース 〈310g〉 **2,450円**

※調理時間が30~40分かかります。

プレミアムとは

氷温熟成した 富山県産豚を特別な揚げ方でじっくりと火入れします。
しっとりジューシーな赤身と甘くて口どけの良い脂をお楽しみください。



丼もの

かつ丼 〈160g〉 1,400円

大エビ丼 1,560円

〈小/100g〉 1,200円

ヒレ丼 〈150g〉 1,550円

〈小/100g〉 1,300円



セットもの

※ご飯、お味噌汁、漬け物がつきます。
※単品は300円引きとなります。

立山 Wトン **1,800円**
〈立山ロース 160g + 立山小ヒレ〉

立山 エビトン **1,900円**
〈立山ロース 160g + 大エビ〉

立山 スペシャル **1,750円**
〈立山ロース 160g + げんこつ〉

立山 よくばり **2,300円**
〈立山ロース 160g + 立山小ヒレ + 大エビ〉

※立山ロース 160gは小ロース 100gに変更できます。
(200円引き)

いろいろ

※ご飯、お味噌汁、漬け物、がつきます。
※単品は300円引きとなります。

げんこつ唐揚げ 〈3ヶ) 1,380円

大エビ 〈3本) 1,950円

レディース 〈立山小ヒレ + 大エビ + デザート) 1,400円



お子様

お子様定食 650円

お子様カレー 650円

追加

小ヒレ 〈50g) 400円

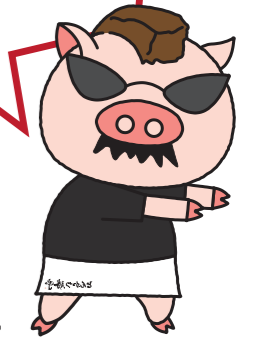
小ロース 〈100g) 700円

げんこつ唐揚げ 〈100g) 350円

大エビ 〈1尾) 500円

④おろしポン酢 200円

ご飯のおかわり
1杯無料
〈大盛りも無料〉



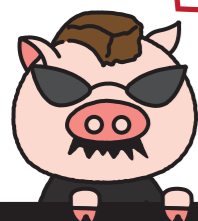
※表示価格は全て税込み価格となります。

おつまみ ほか

赤ウインナー	500円
あらびきウインナー	600円
枝豆	400円
ごはん	200円
みそ汁	100円
キャベツ	100円

飲酒運転は絶対ダメ

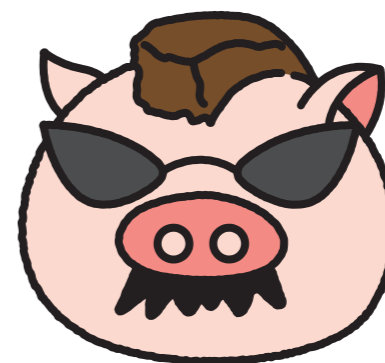
車でお越しの方は「代行運転」をご利用下さいプゥ〜。



ドリンク

ビール	
・中瓶	850円
・小瓶	650円
ノンアルコールビール	550円
角ハイボール	550円
日本酒〈立山1合〉	600円
オレンジジュース	280円
コーラ	280円
ウーロン茶	280円

旨いどんかつ再発見!
来たれ! 昭和の肉食男子たちよ!!



とんかつ勝亭

とんかつ勝亭のこだわり

豚肉

勝亭では信頼できる肉の専門家に相談し、納得のいくお肉だけを厳選して仕入れております。
おいしい肉の旨味をストレートに味わっていただくため、とんかつの一口目は是非「塩」で召し上がってみてください。
ジューシーな肉汁と旨味のある脂が口の中にジュワーッと広がります。

揚げ方

肉は火の通った瞬間が一番美味しいと言われています。
勝亭では油の温度をやや低めに設定し、肉が固くならないよう、ぎりぎりの火入れを心がけております。
ピンク色の部分があるかもしれませんが火は通っております。
気になる方は店員までお申し出ください。

パン粉

勝亭では衣の旨みをより味わえるように、少々粗めのパン粉を使用しております。
厳選したパン粉は水分を多く含んでいるので上手に揚げれば油切れが良く、衣をサクサクの状態にして揚げることができます。

※お持ち帰りもできます。詳しくはお持ち帰りメニューをご覧ください。
※表示価格は全て税込み価格となります。