

おすすめ

※定食にはご飯、お味噌汁、漬物がつきます。
※単品は300円引きとなります。

立山ロース定食 (160g)

1,545 円 (税込 1,700 円)

厚めに切った立山ロースが当店の看板メニューです。

立山小ロース定食 (120g) 1,273 円 (税込 1,400 円)

160gが多いと感じる方や他の揚げ物も食べたいお客様はこちらをどうぞ。

立山上ロース定食 (210g) 1,818 円 (税込 2,000 円)

ロースの中でもリブロースに近い肉質の良い部位を厚切りにしています。

立山特上ロース定食 (310g) 2,455 円 (税込 2,700 円)

ロースの中でも特に肉質の良いリブロースを極厚にカットしじっくりと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分~40分かかります。

立山ヒレ定食 (150g) 1,818 円 (税込 2,000 円)

ロースの脂が苦手な方はヒレをどうぞ。当店のヒレは1本まるごと揚げるため柔らかくてジューシーです。

勝亭では

厳選した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。塩が豚肉の旨味をぐっと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

※定食にはご飯、お味噌汁、漬物がつきます。

※単品は300円引きとなります。

※数に限りがございます。

プレミアムロース定食 (160g) 1,727 円 (税込 1,900 円)

プレミアム上ロース定食 (210g) 2,000 円 (税込 2,200 円)

プレミアム特上ロース定食 (310g) 2,636 円 (税込 2,900 円)

※調理時間が30分~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。

いろいろ

※定食にはご飯、お味噌汁、漬物がつきます。
※単品は300円引きとなります。

丼もの

げんこつ唐揚げ定食 1,255 円 (税込 1,380 円)

げんこつ唐揚げ3ヶ

大エビ定食 (2本) 1,455 円 (税込 1,600 円)

レディース定食 1,818 円 (税込 2,000 円)

小ヒレ2ヶ+大エビ1本

かつ丼 (160g) 1,545 円 (税込 1,700 円)

かつ丼小 (120g) 1,273 円 (税込 1,400 円)

ヒレ丼 (150g) 1,818 円 (税込 2,000 円)

ヒレ丼小 (100g) 1,455 円 (税込 1,600 円)

大エビ丼 (2本) 1,455 円 (税込 1,600 円)

とんかつのセット

※定食にはご飯、お味噌汁、漬物がつきます。

※単品は300円引きとなります。

	立山ロース (160g)	立山小ロース (120g)
^{ダブル} Wトン定食 ロースかつ+小ヒレ (50g)	1,909 円 (税込 2,100 円)	1,636 円 (税込 1,800 円)
エビトン定食 ロースかつ+大エビ1本	2,000 円 (税込 2,200 円)	1,727 円 (税込 1,900 円)
スペシャル定食 ロースかつ+げんこつ唐揚げ1ヶ	1,864 円 (税込 2,050 円)	1,591 円 (税込 1,750 円)
よくばり定食 ロースかつ+小ヒレ (50g)+大エビ1本	2,364 円 (税込 2,600 円)	2,091 円 (税込 2,300 円)

お子様

お子様定食 909 円 (税込 1,000 円)

小ヒレ1ヶ+大エビ1本

お子様カレー 909 円 (税込 1,000 円)

小ヒレ1ヶ付き

追加

小ヒレ (50g) 364 円 (税込 400 円)

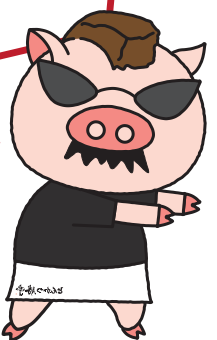
小ロース (120g) 1,000 円 (税込 1,100 円)

げんこつ唐揚げ (1ヶ) 318 円 (税込 350 円)

大エビ (1本) 455 円 (税込 500 円)

おろしポン酢 182 円 (税込 200 円)

ご飯のおかわり
1杯無料
(大盛りも無料)



おつまみ ほか

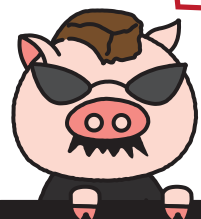
赤ウインナー	455 円 (税込 500 円)
あらびきウインナー	545 円 (税込 600 円)
枝豆	364 円 (税込 400 円)
ごはん	182 円 (税込 200 円)
みそ汁	91 円 (税込 100 円)
キャベツ	91 円 (税込 100 円)

ドリンク

ビール (中瓶)	773 円 (税込 850 円)
ビール (小瓶)	591 円 (税込 650 円)
ノンアルコールビール	500 円 (税込 550 円)
角ハイボール	500 円 (税込 550 円)
日本酒 (立山 1 合)	545 円 (税込 600 円)
オレンジジュース	255 円 (税込 280 円)
コーラ	255 円 (税込 280 円)
ウーロン茶	255 円 (税込 280 円)

飲酒運転は絶対ダメ

車でお越しの方は「代行運転」をご利用下さいプウ〜。



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っと広がります。

揚げ方

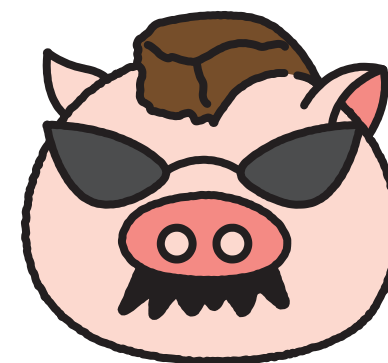
肉は火の通った瞬間が一番美味しいと言われています。
勝亭では油の温度をやや低めに設定し、肉が固くならないよう、ぎりぎりの火入れを心がけております。
ピンク色の部分があるかもしれませんが火は通っております。
気になる方は店員までお申し出ください。

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。

旨いとんかつ再発見!
来なれ! 昭和の肉食男子たちよ!!



とんかつ勝亭