

牛かつ

和歌山

和歌山特産の素材を使用した
こだわり自家製つけダレが
低温調理で柔らかくジュシーに
仕上げたお肉の旨味を引き立てます

追加牛かつ
1個 450円
(税込495円)

和歌山 最高級和歌山県産ぶどう山椒と地元老舗醤油蔵の熟成醤油使用。
牛かつ山椒ソース膳 3個 1,890円 (税込2,079円)

龍神村産の柚たっぷりポン酢に黄身を合わせまるやかに仕上げました。

和歌山 龍神村産の柚たっぷりポン酢に黄身を合わせまるやかに仕上げました。
牛かつ黄身。ポン酢膳 3個 1,890円 (税込2,079円)

紀州名産、穀物を発酵させて作られる「食べるみそ」金山寺味噌使用。

和歌山 紀州名産、穀物を発酵させて作られる「食べるみそ」金山寺味噌使用。
牛かつ金山寺ソース膳 3個 1,890円 (税込2,079円)

最高級和歌山県産ぶどう山椒と地元老舗醤油蔵の熟成醤油使用。

和歌山 最高級和歌山県産ぶどう山椒と地元老舗醤油蔵の熟成醤油使用。
牛かつ山椒ソース膳 4個 2,340円 (税込2,574円)

龍神村産の柚たっぷりポン酢に黄身を合わせまるやかに仕上げました。

和歌山 龍神村産の柚たっぷりポン酢に黄身を合わせまるやかに仕上げました。
牛かつ黄身。ポン酢膳 4個 2,340円 (税込2,574円)

紀州名産、穀物を発酵させて作られる「食べるみそ」金山寺味噌使用。

和歌山 紀州名産、穀物を発酵させて作られる「食べるみそ」金山寺味噌使用。
牛かつ金山寺ソース膳 4個 2,340円 (税込2,574円)

濃厚

デミ味噌牛かつ膳

3個 1,980円 (税込2,170円)

デミグラスソースにより平特製味噌を
合わせ、クリーミーでコクのある
濃厚ソースに仕上げました。

牛かつ
入り

うれしい選べるデザート付
よし平三味膳

1,690円 (税込1,859円)

(和歌山牛かつ・海老フライ・熟成ひれ・選べるデザート)