

冬の贅沢
こだわりの
銘柄豚フェア

開催期間

1月20日～3月31日

ひと口でわかる、甘みある脂と
驚くほどのやわらかさ。

熊野ポーク

とんかつの常識を変える、和歌山・熊野の至宝。

熊野ポーク
ロースかつ御膳

[150g] 2,180 円(税込)

W A K A
Y A M A

旨みが違う 特別な豚肉『熊野ポーク』

和歌山県



優良県産品推奨

紀州・熊野の豊かな自然の中、近畿大学と和歌山県畜産試験場の産学共同研究によって誕生したブランド豚です。

きめ細かな肉質に、霜降りのように甘みを含んだ脂がほどよく入り、火を入れてもやわらかく、ジューシー。

噛むほどに深いコクが広がり、とろけるような余韻が残ります。

知多家が自信を持ってお届けする、今だけの特別な味わいです。



広島県産

牡蠣

広島県産の厳選された牡蠣だけを使用。
サクッとした衣の中から、ぷりぷりの身と
濃厚でクリーミーな旨みが口いっぱい広がる
冬だけの贅沢な味わいです。



単品 牡蠣フライ1個 400円



広島県産牡蠣フライ
& ロースかつ御膳
2,340円(税込)

広島県産
牡蠣フライ御膳
[5個] 2,080円(税込)

広島県産牡蠣フライ
& 一口ヒレかつ御膳
2,420円(税込)



復刻

鉄板

知多家の冬、熱々の幸せ。

多くのご要望にお応えして、冬の定番『鉄板御膳』が今年も登場。

ふんわり玉子で閉じこめた揚げたてのかつを、

最後まで熱々でお楽しみください。

※卓上コンロで提供いたします



鉄板かつとじ御膳

[ロース 1,780円(税込) / ヒレ 1,860円(税込)]



鉄板みそかつ御膳

[ロース 1,800円(税込) / ヒレ 1,880円(税込)]

一緒に
いかがですか



手仕込 茶碗蒸し
250円



手仕込 豚汁に変更
+200円