

上品な脂の甘み

ほどける、やわらかさ

Premium Menu
～数量限定～

神戸ポークプレミアム

【良質な雌豚のみを厳選】

やわらかく、きめ細やかな肉質。上品でやさしい味わい。

まずは
塩・わさびで、
肉の旨味と
脂の甘みを。



神戸出身、
パンが主食の美食家ポーク。

肥育期にはパンを約40%配合した飼料を50日以上与える
独自設計により、肉の締まりが良く、脂身には細やかな
サシが入り、やさしい甘みとジューシーな味わいが特徴です。



神戸ポークプレミアム
ロースかつ御膳

[150g] 2,180円 (税込)



神戸ポークプレミアム
上ロースかつ御膳

[200g] 2,450円 (税込)

販売期間 | 10月1日 ▶ 2027年1月3日

すべての御膳にはご飯と味噌汁が付きです

極^{やわらか}ヒレかつ

毎年ご好評いただいている
限定商品が今年も登場。
独自製法で仕上げた、
驚くほどやわらかなヒレかつを
お楽しみください。

やわらか 極ヒレかつ御膳

[150g] 2,250円(税込)



オリーブオイルや塩で、
いつもと違う味わいを。



サーモン レアかつ

絶妙な火入れで仕上げた
サーモンレアかつ。
外はサクッと香ばしく、中は
しっとり、とろけるレア仕立て。

サーモンレアかつ & 一口ヒレかつ御膳

2,100円(税込)

[単品] サーモンレアかつ
950円(税込)

お得な

茶碗蒸しセット



茶碗蒸し + ドリンク
+400円

ドリンクは右より
お選びください

セットドリンク



●ホットコーヒー ●オレンジジュース
●アイスコーヒー ●ジンジャーエール
●コカコーラ 各300円