



恵比寿で生まれた

とんかつ専門店

ハレの日に相応しく

一つひとつ丁寧に

カラッと揚げる

彩りのかつ



恵比寿 かつ彩

EBISU CUTLET DINER



至高のロース

とろける融点32℃ 赤毛のデュロック
生ハムのポークを使用した贅沢な逸品。

赤毛のデュロック

ロースかつ御膳



厚切り

150g

1,580円(+税)

亜麻仁油を与えたオリジナルポーク
ジューシーで口溶けが良く、さっぱりとした味わい。

亜麻仁の恵み

健美豚

けんびとん

ロースかつ御膳



130g

1,380円(+税)

じっくりと一定温度で熟成
肉質は柔らかく、本来の美味しさを引き出しました。



熟成三元麦豚

ロースかつ御膳

110g

1,180円(+税)




※写真は赤毛のデュロックロースかつ御膳です。

※御膳には、ごはん・お味噌汁・キャベツ・お漬物が付いています。※写真はイメージです。実際の盛りつけとは異なります。

稀少

1頭から4食分しかとれない
稀少な赤身のヒレ肉
やわらかな食感をお楽しみください。

 特撰やわらかヒレかつ御膳


厚切り

90g	120g
1,280円(+税)	1,480円(+税)



匠技

薄切りロースを20層に
巻き重ねた技ありのかつ。
だしポン酢をつけて
さっぱりと。

 巻き重ねかつ御膳

100g
1,350円(+税)





かつ彩御膳

《三元麦豚ロースかつ・ひとくちヒレかつ・大海老・
カニクリームコロッケ》

1,730円(+税)



彩り御膳

《ひとくちヒレかつ・大海老・チーズ重ねかつ》

1,530円(+税)



※お刺身には、ごはん・お味噌汁・キウイパフ・お漬物が付いています。※写真はイメージです。実際の盛りつけとは異なります。



ふんわり卵のかつ井

熟成三元麦豚ロースかつ

1,280円(+税)

特撰やわらかヒレかつ

1,350円(+税)

大海老・ひとくちヒレかつ

1,380円(+税)



※写真はロースかつです。



本格ス。パイスカレー

熟成三元麦豚ロースかつ

1,280円(+税)

特撰やわらかヒレかつ

1,350円(+税)

大海老・チーズ重ねかつ

1,430円(+税)



※写真は大海老・チーズ重ねかつです。

※丼ぶり・カレーには、お味噌汁・キャベツが付いています。※写真はイメージです。実際の盛りつけとは異なります。