

Kurobuta とんかつの王様 黒豚

甘くて、とろける
別格の美味しさをご堪能ください。

KYKは黒豚の最高の美味しさを
何十年と研究し、提供してきました。
安心・安全が保証され私たちが美味しいと
評価したものだけを使用しております。

仕入れ状況により「霧島黒豚」から「鹿児島黒豚」に変わる場合がございます。
薬味は時季により変わります。



霧島黒豚
へれとんかつ膳 〈120g〉2,680円

料理内容 黒豚へれとんかつ (40g×3個)
小鉢2種・小とん汁 (又はお味噌汁)・香の物
ビュッフェ付



霧島黒豚
ロースとんかつ膳 〈110g〉2,580円

料理内容 黒豚ロースとんかつ (110g)
小鉢2種・小とん汁 (又はお味噌汁)
香の物・ビュッフェ付



霧島黒豚へれと
ロースの合い盛り膳 2,730円

料理内容 黒豚へれとんかつ (40g×1個)・黒豚ロースとんかつ (110g)
小鉢2種・小とん汁 (又はお味噌汁)・香の物
ビュッフェ付



KYKの 食べるとん汁

① とん汁 から ② とん汁へ変更できます。
プラス 150円

※季節により具材の
内容が変わります。

御飯

お味噌汁

サラダ

カレー

をセルフでおかわりしていただけます。

※商品写真は全てイメージです。店舗によって実際のお料理と盛り付け、器が異なる場合がございます。

お持ち帰りメニュー



国産ロースとんかつ弁当
1,150円



へれとんかつ弁当
1,250円



エビかつ弁当
1,150円



海老フライと国産ロース
とんかつ弁当
1,050円



季節の手巻き野菜
とんかつ弁当
1,050円



へれひとくちと国産ロースの
合い盛り弁当
1,150円

※手巻き野菜とんかつの具材は季節によって変わります。



国産ロースとんかつ
1本 (110g) 850円

・国産ロースとんかつ
(140g) 1本 1,030円
・黒豚ロースとんかつ
(110g) 1本 1,300円



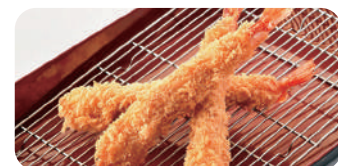
へれとんかつ
1本 (130g) 930円

・へれとんかつ
(90g) 1本 780円
・黒豚へれとんかつ
(40g) 1本 600円



エビかつ
1本 850円

・蟹クリームコロッケ
1個 330円
・手巻きアスパラとんかつ
1本 400円



天然大海老フライ
1尾 600円

・海老フライ
1尾 300円

KYKグループ オンラインショップ

カンタンおうちご飯や、贈り物、様々なニーズに
合った商品を多数取り扱っております。
ぜひご覧ください。



SNSで新メニューや
お得な情報をお届け //



@tonkatsukyok_sanmarco



@KYKgroup



@tonkatsukyok_sanmarco



@KYKgroup

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

KYKは持続可能な開発目標 (SDGs) に取り組んでいます。

※メニューに記載している表示価格は全て税込価格です。

※商品写真は全てイメージです。

店舗によって実際のお料理と盛り付け器が異なる場合がございます。

※お料理により多少お時間のかかるものもございます。

ご了承賜りますようお願い申し上げます。

※アレルギーについてご不明な点等がございましたら、

スタッフまでお尋ねください。

※季節によりつけ合わせ等が変更されます。

BF_KI_v1_2511



お品書き

心と味でおもてなし

外はサクサク、中はジューシー。ていねいに作り上げました。

愛され続ける 定番メニュー

良質の赤身を棒状に整え
バラ肉を巻いて食べやすくした
KYKのオリジナルとんかつ。



KYK特製ヘレとんかつ膳

料理内容
ヘレとんかつ・香の物・ビュッフェ付
〈130g〉1,850円
〈少なめ90g〉1,630円



ヘレとロースの合い盛り膳

料理内容
ヘレとんかつ(65g)・国産ロースとんかつ(80g)
香の物・ビュッフェ付
2,080円



ヘレとエビかつの合い盛り膳

料理内容
ヘレとんかつ(90g)・エビかつ(ハーフ)
香の物・ビュッフェ付
2,050円

エビかつ膳

料理内容
エビかつ・香の物・ビュッフェ付
1,780円

厳選された国産豚を使用。
口の中に脂の旨味が溢れます。



国産ロースとんかつ膳

料理内容
国産ロースとんかつ・香の物・ビュッフェ付
〈140g〉1,880円
〈110g〉1,680円
〈少なめ80g〉1,500円



当店
おすすめ

盛り合わせメニュー

食べ比べをしたい方におすすめです。

手巻き梅しそかつ 盛り合わせ膳



料理内容
手巻き梅しそかつ1本・海老フライ1尾・ヘレひとくちかつ2枚
香の物・ビュッフェ付
1,880円

手巻きアスパラかつ 盛り合わせ膳



料理内容
手巻きアスパラかつ1本・海老フライ1尾
ヘレひとくちかつ2枚・香の物・ビュッフェ付
1,880円

海の幸 盛り合わせ膳



料理内容
蟹クリームコロッケ1個・海老フライ2尾・貝柱かつ1個
香の物・ビュッフェ付
1,980円



白雪ロースとんかつ膳

料理内容
国産ロースとんかつ(110g)
香の物・ビュッフェ付
1,780円



季節の手巻き野菜とんかつ膳

料理内容
季節の手巻き野菜かつ2種・海老フライ1尾
香の物・ビュッフェ付
1,850円



天然大海老フライ膳

料理内容
天然大海老フライ2尾
香の物・ビュッフェ付
2,180円

+ONE お膳にプラスワン

お膳をご注文のお客様がご利用いただけます

- | | |
|--|----------------------------|
| | 国産ロースとんかつ(110g)
1枚 850円 |
| | 国産ロースとんかつ(80g)
1枚 630円 |
| | ヘレとんかつ(130g)
1本 930円 |
| | ヘレとんかつ(90g)
1本 780円 |

- | | |
|--|-----------------------|
| | エビかつ(130g)
1本 850円 |
| | エビかつ(ハーフ)
1本 450円 |



- | | |
|--|---------------------|
| | ヘレひとくちかつ
1枚 220円 |
|--|---------------------|

黒豚ロースとんかつ(110g) 1枚 1,300円

- | | |
|--|---------------------|
| | 天然大海老フライ
1尾 600円 |
|--|---------------------|

- | | |
|--|------------------|
| | 海老フライ
1尾 300円 |
|--|------------------|

- | | |
|--|----------------------|
| | 蟹クリームコロッケ
1個 330円 |
|--|----------------------|

黒豚ヘレとんかつ(40g) 1個 600円

- | | |
|--|----------------------|
| | 手巻き梅しそんかつ
1本 400円 |
|--|----------------------|

- | | |
|--|------------------------|
| | 手巻きアスパラとんかつ
1本 400円 |
|--|------------------------|

- | | |
|--|-----------------|
| | 貝柱かつ
1個 240円 |
|--|-----------------|

黒豚ヘレとんかつ(40g) 1個 600円



お膳をご注文いただいたお客様は
ビュッフェコーナーをご利用いただけます。

御飯 お味噌汁 サラダ カレー

をセルフでおかわりしていただけます。

贅沢ラインナップメニュー ワンランク上のご褒美に!!



蟹クリームコロッケと ヘレとんかつ膳

料理内容
ヘレとんかつ(90g)・蟹クリームコロッケ1個
海老フライ1尾・香の物・ビュッフェ付
2,100円



厚切りやわらか国産ロース とんかつ膳(200g)

料理内容
国産ロースとんかつ(200g)
香の物・ビュッフェ付
2,250円



蟹クリームコロッケと 国産ロースとんかつ膳

料理内容
国産ロースとんかつ(80g)・蟹クリームコロッケ1個
海老フライ1尾・香の物・ビュッフェ付
2,080円

キッズメニュー

おもちゃ付き
小さなお子様用のメニューです。

キッズプレート

料理内容
ヘレひとくちかつ・かにクリームコロッケ
ポテトフライ・キャベツ・ご飯・フルーツゼリー・りんごジュース
680円

お子さま 単品メニュー

お子様
りんごジュース(100ml)
100円



お子様
フルーツゼリー(3ヶ)
100円



KYKのとんかつをしっかりと
召し上がりたお子様用のメニュー

ジュニアとんかつ膳 980円

料理内容
国産ロースとんかつ(80g)・えびフライ1尾
キャベツ・ご飯・おみそ汁
フルーツゼリー・りんごジュース
ご飯・キャベツ・おみそ汁・カレーはおかわり自由です。



KYKの食べるん汁

各お膳のお味噌汁をん汁に変更できます。



小 とん汁
プラス 250円(単品 280円)

大 とん汁
プラス 380円(単品 450円)

※季節により具材の内容が変わります。

豚肉・パン粉・揚げ油の素材、品質管理全てにこだわっています。



パン粉専門の製造技能士 一級をもつ職人と開発
受け継がれてきた 秘伝の特製生ソース
その年一番美味しい 国産米をご提供
あっさり純植物性油 を使用
季節ごとの旬な 食材を活かした副菜

※商品写真は全てイメージです。店舗によって実際のお料理と盛り付け、器が異なる場合がございます。