

創作とんかつ 旬菜料理

藤～fuji～

創作とんかつ 句菜料理

藤～fuji～

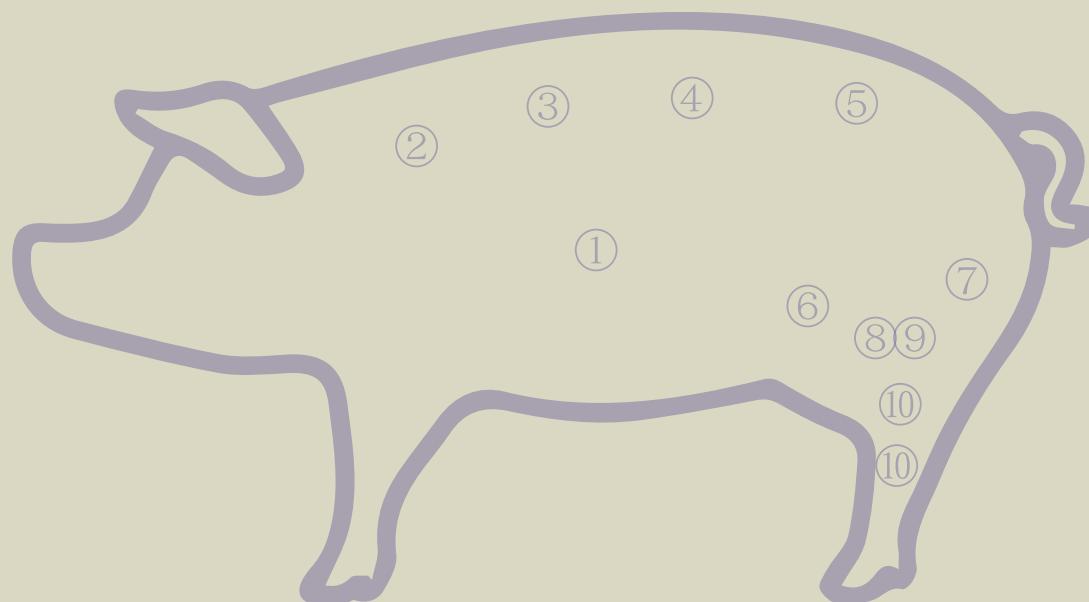
藤～fuji～の こ だ わ り

この文字はダミーです。この文字はダミーです。この文字
はダミーです。この文字はダミーです。この文字はダミー
です。この文字はダミーです。この文字はダミーです。こ
の文字はダミーです。この文字はダミーです。この文字は
ダミーです。この文字はダミーです。この文字はダミーです。
この文字はダミーです。この文字はダミーです。この文字
はダミーです。この文字はダミーです。この文字はダミー
です。この文字はダミーです。この文字はダミーです。こ
の文字はダミーです。この文字はダミーです。この文字は
ダミーです。この文字はダミーです。

創作とんかつ 句菜料理

藤 ~fuji~

藤のとんかつ部位



- ①ヒレ……きめ細やかで柔らかく肉汁も豊富。赤身肉の女王。
- ②肩ロース…ロース三兄弟の中で最も旨味が濃厚。かつかみ一押しの部位！
- ③リブロース…3脂と赤身が何層にも重なった、本当に贅沢な部位です。
- ④ロース……赤身と脂のバランスが素晴らしい。王道の旨さ。
- ⑤ランプ……しっとりした身質で旨味もしっかり。赤身の実力派。
- ⑥ウチモモ…モモの中では柔らかい方で、品のいい香りが特徴です。
- ⑦ナカニク…肉肉しく、しっかりした弾力のある食感。味も濃い。
- ⑧シンタマ…モモ肉の中心寄りにあり、柔らかさと弾力の両方を兼ね備えています。
- ⑨ナカシン…モモ肉の中で最も柔らか横についた脂身も上質。希少部位の星！
- ⑩ハバキ…噛み切ると旨味が溢れる。繊維はしっかり目。前
- ⑩スネ……柔らかくはないが噛み締めるほどに旨味が出る。

創作とんかつ 旬菜料理

藤 ~fuji~

とんかつ藤 ランチメニュー

ロースとんかつ御膳

100g 1,600 円 (税込 1,760 円) 150g 1,800 円 (税込 1,980 円)

フィレかつ御膳

150g 1,900 円 (税込 2,090 円)

希少とんかつ 食べ比べ御膳 (桜)

2,000 円 (税込 2,200 円)

(部位ランプ、ミスジ、シンタマ、季節の野菜巻き)

希少とんかつ食べ比べ御膳 (紅葉)

2,000 円 (税込 2,200 円)

(部位イチボ、うちひら、ダイコン、季節の野菜巻き)

藤 - Fuji- スタイル 生姜焼き御膳

1,600 円 (税込 1,760 円)

藤 - Fuji- スタイル ソテー御膳

1,600 円 (税込 1,760 円)

ランチは白米 or 雑穀米、味噌汁、千切りキャベツ、旬菜料理、小鉢、
食後のコーヒー or 紅茶 or 緑茶、ミニデザート

ご飯、お味噌汁お変わり各 150 円

創作とんかつ 句菜料理

藤 ~fuji~

とんかつ藤 ディナーメニュー

ロースかつ 100g

御膳 1,600 円 (税込 1,760 円) 単品 1,100 円 (税込 1,210 円)

ロースかつ 150g

御膳 1,800 円 (税込 1,980 円) 単品 1,300 円 (税込 1,430 円)

ヒレかつ 100g

御膳 1,700 円 (税込 1,870 円) 単品 1,200 円 (税込 1,320 円)

ヒレかつ 150g

御膳 1,800 円 (税込 2,090 円) 単品 1,400 円 (税込 1,540 円)

食べ比べポークソテー

御膳 1,600 円 (税込 2,200 円) 単品 1,320 円 (税込 1,760 円)

御前には白米 or 雑穀米、味噌汁、小鉢がつきます。

ご飯、お味噌汁お変わり各 150 円

創作とんかつ 句菜料理

藤 ~fuji~

とんかつ藤 ディナーメニュー

希少部位 4 種盛りかつ (桜)

御膳 2,000 円 (税込 2,200 円) 単品 1,600 円 (税込 1,760 円)

(部位ランプ、ミスジ、シンタマ、季節の野菜巻き)

希少部位 4 種盛りかつ (紅葉)

御膳 2,000 円 (税込 2,200 円) 単品 1,600 円 (税込 1,760 円)

(部位イチボ、うちひら、ダイコン、季節の野菜巻き)

豚の塩こうじコンフィ

御膳 1,600 円 (税込 1,760 円) 単品 1,200 円 (税込 1,320 円)

藤 -Fuji- スタイル ソテー御膳

御膳 1,600 円 (税込 1,760 円) 単品 1,200 円 (税込 1,320 円)

御前には白米 or 雑穀米、味噌汁、小鉢がつきます。

ご飯、お味噌汁お変わり各 150 円

創作とんかつ 句菜料理

藤 ~fuji~

とんかつ藤 単品メニュー

シーザーサラダ 650 円 (税込 715 円)

蒸し野菜サラダ 700 円 (税込 770 円)

冷しゃぶサラダ 750 円 (税込 825 円)

蒸し野菜サラダ 700 円 (税込 770 円)

スティックサラダ 600 円 (税込 660 円)

季節のキッシュ 600 円 (税込 660 円)

スペニッシュオムレツ 600 円 (税込 660 円)

シェフのだし巻き卵 500 円 (税込 550 円)

創作とんかつ 句菜料理

藤 ~fuji~

とんかつ藤 単品メニュー

国産鶏のバロティース 750 円 (税込 825 円)

ローストポーク 800 円 (税込 880 円)

ギャング T ボーン 2,000 円 (税込 2,200 円)

本日の特選和牛 (焼き) (フライ) 1,800 円 (税込 1,980 円)

ご飯もの・汁物

鶏茶漬け (カツオ) (コンソメ) (抹茶) 500 円 (税込 550 円)

旨塩ラーメン 600 円 (税込 660 円)

ご飯 (白米) (雑穀米) 150 円 (税込 165 円)

味噌汁 150 円 (税込 165 円)

創作とんかつ 句菜料理

藤 ~fuji~

とんかつ藤 デザートメニュー

オレオヨーグルト ティラミス風

450 円 (税込 495 円)

クレムブリュレ 季節のフルーツ添え

450 円 (税込 495 円)

きな粉わらび餅と抹茶アイス

550 円 (税込 550 円)

フルーツピザ バニラアイスのせ

600 円 (税込 650 円)

本日のデザート盛り合わせ

800 円 (税込 880 円)