

けい太の実家で育てた、
ろっばく
鹿児島 六白黒豚

“白い”とんかつ

けい太の実家でも丹精込めて育てている
「鹿児島 六白黒豚」を使用したとんかつ。

鹿児島名物のサツマイモをたっぷりと食べて育った六白黒豚は「甘み」と「旨味」が強く、引き締まって歯切れの良い肉質が特長です。

糖質の低いパン粉を使用し、ゆっくりと低温で揚げるため、柔らかく、見た目も白い衣のとんかつに仕上げられます。

「けい太に来たらまずはこれ!」と言われる、
一番人気かつオススメの黒豚です。



※写真は特上フィレ膳

ロース膳 (140g)	※膳よりの脂の少ない部位	2,600円 (税込 2,860円)
上ロース膳 (200g)	※ロースの中心部分でバランスのいい部位	3,000円 (税込 3,300円)
特上ロース膳 (200g)	※リブロース。脂が多めで一番柔らかい	3,200円 (税込 3,520円)
フィレ膳 (140g)	※肉々しい質感のお肉	2,900円 (税込 3,190円)
上フィレ膳 (140g)	※中心のシャトーブリアンの柔らかい希少部位。	3,100円 (税込 3,410円)
特上フィレ膳 (200g)	※中心のシャトーブリアンの柔らかい希少部位	3,600円 (税込 3,960円)

単品メニュー

①大海老のフライ(1尾)	600円
②和牛と銘柄豚のメンチカツ	440円
③鹿児島県産黒豚 2年熟成生ハム(1人前)	380円
④国産鶏モモ肉の唐揚げ(1個)	180円
⑤六白黒豚 上フィレカツ(1個)	1430円
⑥六白黒豚 フィレカツ(1個)	1100円
⑦南州自然豚 上フィレカツ(1個)	1210円
⑧南州自然豚 フィレカツ(1個)	990円

テイクアウトメニュー

LINEのお友達限定価格

■和牛と銘柄豚のメンチカツ 1個(50g) ~~440yen~~ → 330yen ^{25%OFF}
※5個以上のお買い上げで31%OFFの1個300円でご提供

遂に解禁!!

■黒トリュフドレッシング 1300yen

けい太のこだわり

【豚肉の選定】

とんかつに適した旨味の強い豚肉を、全国各地から厳選し、定期的にラインナップを変更しております。日々「最高のとんかつ」を追い求めるために研究を続けれます。

【揚げ油】

けい太で使用している揚げ油は、最高品質の「オランダ産 高級ラード」、そして「国産 純正ラード」を独自ブレンドし使用しております。驚異的な油を使用したとんかつ、風味とコクをお楽しみください。

【優しく揚げる】

多くのとんかつ店では豚肉を柔らかくするために、叩いたり、刺でたくさん刺したりしますが、けい太では「ジュリシ」で、旨味を残して揚げるために、最終限の脂を切るだけになっています。優しく丁寧に揚げればそれでも十分柔らかく仕上げることが可能です。

【ご飯が命】

とんかつ屋はご飯が命、日本には約900品種もお米があります。けい太では、コレと決めつけず、定期的にお米も厳選して変更していきます。豚肉と同様、「究極のとんかつ」に合うお米を選び求め続けます。



Tap Marché Today's Craft Beers

ブルックリンラガー [国産]



ブルックリン・ブルワリー
アンバーラガー
ALC.5.0



ビールづくりの町ブルックリンの傑作。爽やかな飲み口と、華やかなホップの香りやカラメル麦芽の余韻が楽しめる。

250ml: ¥850

水曜日のネコ



ヤッホーブルーイング
ベルジャンホワイトエール
ALC.5.0



ホップの苦みが非常に弱く、小麦のやわらかな味わいと甘酸っぱいフレーバーが特徴的。すっきりとした飲み口のベルジャン・ホワイトエールタイプ

250ml: ¥850

価格は全て消費税込みです。



ストップ120歳未満飲酒・飲酒運転。お酒は適量。好杯中・授乳期の飲酒はやめましょう。



六白黒豚におすすめ
鹿児島「大海蒼々」

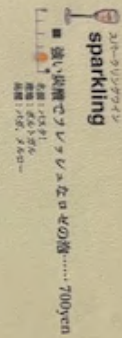
ペニオトメ芋を使用し、温度管理が難しい白麹型酒という難をういて低温で醸しました。熟した果実のような香りとふかしたでの芋のようなまろやかな甘味が特徴です。

さつまいもをたっぷり煮べて育った六白黒豚の濃厚な味と相性抜群です

ロック、水割り、ソーダ割り
600yen

think MENU

本日の wine



※その他のワインは別紙ワインリストをご覧ください

Whisky

- ・ハイボール(角)550yen
- ・ジンジャーハイボール650yen
- ・コークハイボール650yen

Beer

- ・瓶ビール 中瓶 (ケツホロ 黒ラベル)700yen
- ・ノンアルコールビール (オールドリ-)550yen

soft drink

- コーラ
- ジンジャーエール
- 100%アツタルジュース
- 100%オレンジュース
- 100%グレープフルーツジュース
-all 400yen
- 黒烏龍茶 450yen



六白黒豚

WINE
MENU

南洲自然豚

六白黒豚ローズに合う
白ワイン

トロワ スルス ブラン ビオ コートカタラーヌ
3 SOURCES BLANC bio Cotes Catalanes



ブドウは新鮮さ、活気、そして少しの酸味を保つために、早めに収穫しています。白い果実(洋ナシ)、パッションフルーツ、シトラスの香り。

生産地: フランス 辛口
品種: マカヴー100%

Glass Bottle
¥800 ¥4,400

六白黒豚フィレに合う
赤ワイン

トロワ スルス ルージュ サンシュルフット コートカタラーヌ
3 SOURCES ROUGE Sans Sulfites Cotes Catalanes



ラズベリー、いちご、チェリー等の赤系果実の香り。甘いスパイスと赤い果実で表現されています。極めて繊細な味わいと丸みを帯びています。

生産地: フランス ミディアムボディ
品種: シラー100%

Glass Bottle
¥900 ¥5,000

南洲自然豚ローズに合う
白ワイン

アンパカーマ トロンテス
Ampakama Torrontés



輝きをもった緑がかった淡い黄色。バラやオレンジの花、オレンジピール、繊細なハーブといった、トロンテス種の上品なアロマ。

生産地: アルゼンチン 辛口
品種: トロンテス100%

Glass Bottle
¥700 ¥3,800

南洲自然豚フィレに合う
赤ワイン

エヴィダンス アルザス ピノ・ノワール
Evidence Alsace Pinot Noir



鮮やかなルビー色。ブラックベリーやリコリスの香りにウッディーなヒント。ピュアでいきいきとした口当たり。熟した赤系果実やスパイスのアロマ。

生産地: フランス ミディアムボディ
品種: ピノ・ノワール100%

Glass Bottle
¥1,100 ¥6,000

けい太では

低温からゆっくり揚げるため提供に15〜20分程
お時間をいただきます。

①LINE友達限定特典

友達追加で**プレゼント**…「和牛と銘柄豚のメンチカツ」

おかわり**一回無料**…「ご飯」と「汁物」

友達追加はこちらから



②ご飯の量…**多め・少なめ**へ変更可能。

③先出し…「キャベツ」「お新香」は**先出し**が可能です。

④おかわり

- ・「ご飯」 … 一〇円
- ・「キャベツ」 … 無料（二回目以降は五十五円）
- ・「汁物」 … 一六五円
- ・「お新香」 … 五五円

⑤撮影

料理や店内などの**撮影は大歓迎**です。

ぜひ**SNS**②@tonkatsukeifaをタグ付けして投稿をお願いします！

※他のお客様への配慮はお願い致します。

⑥口コミ・感想

Googleや**食へログ**等での口コミ、LINE等での感想メッセージも大歓迎です。

お客様の声を**生産者・卸業者**の皆様にお伝えするのも私たちの大切な仕事です。
とんかつ けい太としても

皆様の貴重なご意見やご感想を参考にさせていただきます。

料理・接客・サービス・店内環境ともに**最高のお店**を作っております。