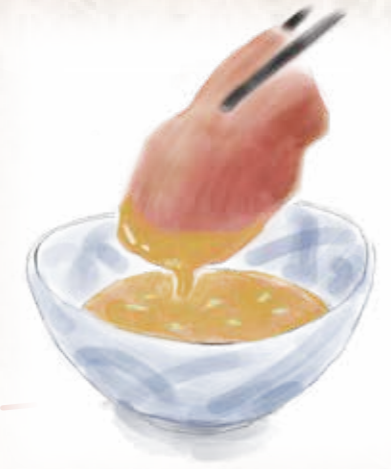


# 食べ方へのこだわり

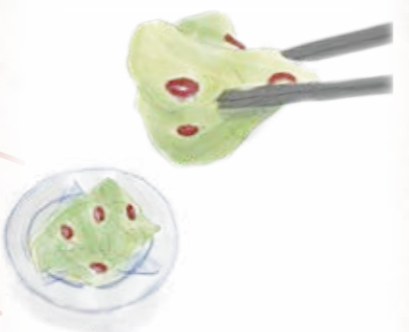
一 まずは「豚丸元味」にダイブさせ豚肉をほおばるべし。



二 続いてモチモチの麦飯を掻きこむべし。



三 一と二を往復しつつ、折をみてキャベツの浅漬けを楽しむべし。



四 また別の折に特製豚すまして口と心を潤わすべし。



五 最後に麦飯にとろろをかけ至極の麦とろ飯のクライマックスを心ゆくまで楽しむべし。



## ラー油で味変

ごま油に6種のスパイスと香味野菜の香りを抽出したオリジナルラー油で後半の味変もお試しく下さい。

**番外編** ポン酢好きは**五**で、とろろにたまごまポン酢の**残り**を混ぜ合わせるのもオススメです。

## 豚肉の極意

厳選した国産もち豚のみを使用。最大の特徴は、その旨味と肉質。こだわりぬいた環境で育てた豚肉は、噛みしめるごとに深いコクと甘味を感じさせてくれます。とろけるような脂の軽さと甘さ、そしてきめ細かく舌触りの良い肉質がもたらす独自の美味しさ。ロース肉や肩の部位はじっくり焼いても固くならず、赤みの美味しさを引き立てるサシは程よく交わり、深いコクと旨味が楽しめます。一般豚よりも旨味成分であるグルタミン酸が多く、美味しさを長持ちさせる舌触りの良い肉質を持っています。



デザート	
バナラジエラート	255円 (税込280円)
柚子シャーベット	255円 (税込280円)
ソフトドリンク	
オレンジジュース	227円 (税込250円)
ココ・コーラ	227円 (税込250円)
ウーロン茶	227円 (税込250円)
ノンアルコールビール	345円 (税込380円)



他、全ての商品をお持ち帰りいただけます。

## ドリンク

豚丸茶	
豚肉料理に合わせたオリジナルブレンド茶葉を使用。	
デキャンタ	318円 (税込350円)
アルコール	
ビール(中瓶)	436円 (税込480円)
ワイン	436円 (税込480円)
冷酒	436円 (税込480円)
ハイボール	364円 (税込400円)
レモンサワー	364円 (税込400円)
ウーロンハイ	345円 (税込380円)

## お持ち帰りの一品

元祖豚丸カツサンド	
お土産や土産にぴったりな極上カツサンド。	
1,000円 (税込1,100円)	
豚丸ポン酢	
大量の柑橘果汁、醤油、出汁の黄金比で完成させたオリジナルポン酢	
619円 (税込680円)	



# 豚丸 味

あんちすてーき  
とろろ 麦めし

当店では、老舗肉問屋が取り扱う高品質の豚肉の中から、豚肉料理専門店の目利きで上質な国産もち豚肉だけを仕入れて使用しています。職人が鉄板で焼き上げる“すてーき”に当店オリジナルの豚丸元味(たまごまポン酢)、または豚丸新味(姜葱醬)でお召し上がりください。豚ガラから丁寧に汁を取ったすまし汁も自信作です。もちもちの麦飯は、まずはお肉で一杯、とろろを掛けてもう一杯。添えの浅漬けキャベツまで余すことなくお楽しみください。



当店名物!

# あんちすてーき



ごはん  
おかわり  
一杯無料

ステーキ越えの肉感に溢れる当店名物

部位によって厚みを変えた、上質な国産もち豚のスライス肉を高温の鉄板で一気に焼き上げ、豚丸オリジナルのたれを絡めてお召し上がりいただく、  
麦めしが止まらなくなる自慢の逸品です。

写真は「特上リブコース定食 / 肉増しB定食」

	単品	並 120g	618円 (税込 680円)
	肉増し 200g	1,000円 (税込 1,100円)	
	単品	並 120g	764円 (税込 840円)
	肉増し 200g	1,164円 (税込 1,280円)	
	単品	並 120g	773円 (税込 850円)
	肉増し 200g	1,182円 (税込 1,300円)	
	単品	並 140g	982円 (税込 1,080円)
	肉増し 200g	1,255円 (税込 1,380円)	
	単品	並 140g	1,073円 (税込 1,180円)
	肉増し 200g	1,345円 (税込 1,480円)	

**A定食**

麦めし  
+  
豚すまし  
+  
キャベツの  
浅漬け

**+255円**  
(税込 280円)

**B定食**

麦めし  
+  
豚すまし  
+  
キャベツの  
浅漬け  
+  
とろろ

**+391円**  
(税込 430円)

## 選べる2種の味付けのこだわり



おすすめ!

究極の豚丸元味  
**たまごまポン酢**

焙煎度合いの異なる2種類の練胡麻にすり胡麻を加え、  
すだち果汁たっぷりの豚丸特製ポン酢と  
濃い赤色の卵黄を合わせたオリジナルたれ。

至高の豚丸新味  
**自家製姜葱醬**

生姜と葱が香る塩レモン風味の  
自家製薬味たれ。



**選べる部位**

**リブコース**  
甘みを楽しむ  
甘さを感じる上質な脂身は口の中でサラリと溶ける。  
肉質も柔らかい希少部位。

**肩ロース**  
肉の旨さを楽しむ  
赤身の中に適度な脂が入っている。  
肉のキメはやや粗いが肉の風味が強く味が濃い部位。

**バラ**  
濃厚な味を楽しむ  
脂身と赤身が層になって交互に重なる部位。  
脂身が多い分、風味豊かで甘く、濃厚な味わいが特徴の部位。

**モモ**  
あっさり味を楽しむ  
脂身の少ない赤身部位でキメが細かくスジも少ない。  
あっさりとした味わいでヘルシーな部位。

**ロース**  
柔らかさを楽しむ  
リブコースよりも脂身が少なくキメの細かい肉質でスッキリとした味わい。  
日本人に一番好まれている部位。

# 豚丸の やっぱりすてーき



ごはん  
おかわり  
一杯無料

厚切り派のトンテキ

厚切りの上質な国産もち豚肉を高温の鉄板で一気に焼き上げ、豚丸オリジナルのたれを絡めてお召し上がりいただく、「やっぱり私はトンテキ派!」というあなたにおすすめの一品。

写真は「特上リブコース定食 / ダブルB定食」

	単品	シングル 130g	800円 (税込 880円)
	ダブル 260g	982円 (税込 1,080円)	
	単品	シングル 130g	982円 (税込 1,080円)
	ダブル 260g	1,564円 (税込 1,720円)	

**A定食**

浅キ 豚 麦  
漬 ++ + す + め  
け ベ ッ の ま し  
+255円  
(税込 280円)

**B定食**

どろろ 豚 麦  
++ + す + め  
け ベ ッ の ま し  
+391円  
(税込 430円)

## その他定食



**豚丸贅沢肉マーボー定食** 1,000円 (税込 1,100円)

国産もち豚の粗切り肉で作る、ミンチ肉不使用の肉感ゴロゴロ麻婆。  
豆腐ではなく豚肉が主役の肉を食べる麻婆豆腐。

**元祖 豚丸カツ定食** 1,164円 (税込 1,280円)

手仕込みしたカツをラードでサクサクに揚げました。自家製のトンカツソースでお召し上がり下さい。



**贅沢一品**

**麦めし**  
茨城県産こしひかりとモチモチのもち麦をブレンドしました。  
136円 (税込 150円)

**豚すまし**  
豚から丁寧に抽出したクリアなスープをシンプルに味付けした、当店でしか味わえない一品。  
182円 (税込 200円)

**キャベツの浅漬け**  
柚子の風味豊かなシャキシャキの自家製漬物。  
91円 (税込 100円)

**とろろ**  
国産大和芋と長芋、こだわりの出汁をブレンドしたとろろです。  
200円 (税込 220円)

**豚丸サラダ**  
たっぷりレタスのチョレギサラダ。一人分サイズなので、プラス一品に。  
164円 (税込 180円)