



ルスツ羊蹄ぶたのとんかつ店

やまと 羊蹄山

— TONKATSU YAMATO —



## ルスツ羊蹄(ようてい)ぶた

"Rusutsu Yotei Pork"

こだわりの銘柄豚「ルスツ羊蹄ぶた」は北海道留寿都村で飼育され、日本有数の清流で知られる北海道羊蹄山麓の綺麗な空気と雪どけ水で自然豊かな環境で大切に育てられています。

The selected branded pork "Rusutsu Yotei Pork" have been bred in Rusutsu Village, Hokkaido which is known for having one of the clearest streams in Japan. They are carefully grown in a natural environment with clean air and melted snow water at the foot of Mt. Yotei in Hokkaido.

## 生産者の徹底した衛生管理と深い愛情

"The producers' strict hygiene management and deep affection"

養豚は与えるエサと水、そして病気の予防が重要です。エサは小麦が豊富な純植物性飼料、水は羊蹄山麓の綺麗な水とで飼育されています。抗生物質など注射の投与回数は最低限にとどめ、母乳本来の抗体を生かしてたくましく育つよう配慮しています。

豚舎環境もストレスのないように努めて徹底した衛生管理で「豚にやさしく」、「人にもやさしい」安心安全なお肉を送り出してくれています。

In the pig industry, it is important to provide them with feed and water, and to prevent disease. They have been fed pure plant feed and clean water from the foot of Mt. Yotei. We keep the number of antibiotics injections and other medications to a minimum and are considerate to help piglets grow strong by taking advantage of the natural antibodies in breast milk. They strive to ensure that the pig industry environment is stress-free, and strict hygiene management is implemented to produce safe and secure meat that "be kind to pig" and "be kind to human".



## ルスツ羊蹄ぶたの おいしさ "The deliciousness of Rusutsu Yotei Pork"

柔らかく脂肪がとともサッパリしていて甘みがあり、美容等に効果があるビタミンEが豊富に含まれ、臭みが少なくオレイン酸を多く含む極上の旨みと柔らかさが口の中に広がります。

It is tender, light, sweetness, and contain rich vitamin E, which is effective for beauty. It has only a little smell and rich in oleic acid that give you exquisite flavor and softness that spreads throughout your mouth.



# 御膳



## Gozen · Set Meal ·

御膳にはライス・豚汁・小鉢・お新香・ごまが付きます。

The meal is served with rice, miso soup with pork, a small side dish, pickles, and sesame seeds.

### 1. 羊蹄ぶた厚切り ロースカツ御膳

Thick-sliced Yotei Pork Loin Cutlet, Set Meal(250g) (250g) ¥6,380

### 2. 羊蹄ぶたロースカツ御膳

Thick-sliced Yotei Pork Loin Cutlet, Set Meal(150g) (150g) ¥4,730

#### 41. ライス大盛り Large serving of rice +¥220 | FOOD MENU



ルスツ羊蹄ぶた

※厚切りロースカツの写真です。  
\*Photo of thick-sliced pork loin cutlet.



※ヒレカツ (210g) の写真です。  
\*Photo of pork fillet cutlet(210g).

### 羊蹄ぶたヒレカツ御膳

Yotei Pork Fillet Cutlet, Set Meal (3 : 210g / 4 : 140g)

3. (210g) ¥5,280 4. (140g) ¥4,620



### 5. ミックスフライ御膳 (ホタテ、えび、サーモン)

Assorted Deep-fried food, Set Meal (Scallop, Shrimp, Salmon)

¥4,950



### 6. 焼チーズ羊蹄ぶたカツ御膳 (トマトソースとモッツアレチーズ)

Grilled Cheese Pork Cutlet, Set Meal (Tomato Sauce and Mozzarella Cheese) ¥4,950



### 7. ザンギ御膳

Kara-age Style Deep-fried Chicken, Set Meal

¥4,180

トッピング  
Topping Sauce

42.タルタルソース  
Tartar Sauce ¥330



43.おろしポン酢  
Ponzu Sauce ¥330



御膳の小鉢は  
3品ご提供いたします。  
The set meal includes three small dishes.



# カツ丼 Cutlet Rice Bowl

セットには豚汁・小鉢・お新香・ごまが付きます。  
The meal is served with rice, miso soup with pork, a small side dish, pickles, and sesame seeds.



羊蹄ぶたロースカツ丼(玉多どい)  
Yotei Pork Loin Cutlet Rice Bowl with simmered eggs, Set or A la carte.

11. **セット** Set ¥5,060 12. **単品** A la carte ¥3,630

41. ライス大盛り Large serving of rice +¥220 | FOOD MENU



羊蹄ぶたヒレカツ丼(玉多どい)

Yotei Pork Fillet Cutlet Rice Bowl with simmered eggs, Set or A la carte.  
13. **セット** Set ¥5,280 14. **単品** A la carte ¥3,850



羊蹄ぶたロースカツ丼(ソース)

Yotei Pork Loin Sauce Cutlet Rice Bowl, Set or A la carte.  
15. **セット** Set ¥4,730 16. **単品** A la carte ¥3,630



羊蹄ぶたヒレカツ丼(ソース)

Yotei Pork Fillet Sauce Cutlet Rice Bowl, Set or A la carte.  
17. **セット** Set ¥4,290 18. **単品** A la carte ¥3,740

## カレー Curry and rice

41. ライス大盛り Large serving of rice +¥220



21. 羊蹄ぶたロースカツカレー  
Yotei Pork Loin Cutlet Curry ¥3,850



22. チーズカレー  
Cheese Curry ¥2,860



23. 焼チーズ  
羊蹄ぶたロース  
カツカレー  
Grilled Cheese Yotei Pork Loin Cutlet Curry ¥4,070

トッピング  
Topping Sauce

42. タルタルソース  
Tartar Sauce ¥330



43. おろしポン酢  
Ponzu Sauce ¥330



セットの小鉢は  
3品ご提供いたします。  
The set meal includes three small dishes.



FOOD MENU

単品 A la carte



※厚切りロースカツの写真です。  
\*Photo of thick-sliced pork loin cutlet.

31. 羊蹄豚に厚切り  
ロースカツ(250g)

Thick-sliced Yotei Pork Loin Cutlet(250g) ¥4,400

32. 羊蹄豚にロースカツ  
Cutlet(150g) (150g) ¥2,750



※ヒレカツ(210g)の写真です。  
\*Photo of pork fillet cutlet(210g).

羊蹄豚にヒレカツ

Yotei Pork Fillet Cutlet  
(33 : 210g / 34 : 140g)

33. (210g) ¥3,740  
34. (140g) ¥3,080

カラッと!

35. ザンギ

Kara-age Style  
Deep-fried  
Chicken

¥1,980



36. ホクホク

ポテト  
フライ

Fried Potatoes  
¥1,320

追加メニュー Additional menu



42. タルタルソース  
Tartar Sauce ¥330



43. おろしポン酢  
Ponzu Sauce ¥330



44. 豚汁  
Miso Soup with Pork  
¥660



45. キャベツ  
Shredded Cabbage  
¥330

ライス  
Serving of rice

46. 小盛  
Small ¥330

47. 中盛  
Regular ¥440

48. 大盛  
Large ¥660

デザート Dessert



51. 北海道濃厚ミルクと  
京都宇治抹茶ジェラート  
(北海道産はちみつ添え) ¥1,100  
Hokkaido Rich Milk and Kyoto Uji Matcha  
Gelato (with Honey from Hokkaido)

小鉢

Side dish  
(3varieties for 1 serving)

各ページセットの小鉢は  
3品ご提供いたします。

Each set meal on a page serves with  
three side dishes.



※写真はイメージです。\*Photo is for illustrative purposes only.

※表記の金額は全て税込価格です。 ※写真はイメージです。 ※メニュー内容や容器が一部写真と異なる場合がございます。  
※仕入れや販売状況により一部ご提供できない場合や、内容の変更を行う場合がございます。ご了承ください。  
※当店で使用している米飯類は、全て国産米を使用しております。  
※使用原材料の食物アレルギー物質の一覧表を店舗にご用意しております。ご希望のお客様はスタッフまでお問い合わせください。

\*All listed prices are including tax. \*Photo is for illustrative purposes only. \*Dishes and tableware may differ to how they are shown in the photos.

\*There is a possibility that dishes will be sold out depending on purchasing and sales conditions.

\*All of the rice dishes in our restaurant that are offered by domestic rice.

\*Please ask one of our staff if you wish to know information of food allergens used in each dish in this menu.

# お飲物 DRINK MENU

| DRINK MENU

## ビール Beer

### 101. 北海道限定 サッポロ クラシック

〈樽生〉(ジョッキ)



Hokkaido Limited  
Sapporo Classic  
〈draft from barrel〉  
(Beer mug)

¥900



### 102. 雪ビール (タンブラー)

Mliko,  
Czechia foamy beer

¥1,000



### 103. エビス プレミアム ブラック (小瓶)

Yebisu Premium Black  
(small bottle)

¥1,500



## ウイスキー Whisky

(ショット・グラスウイスキー・ハイボール)

Whisky Shot Glass/Glass/With Soda

### 111. デュワーズ 15 年

Dewar's Aged 15 Years

ショット・グラス・ハイボール  
(Shot Glass / Glass / With Soda)

¥1,500

### 112. スーパーニッカ

Super Nikka

ショット・グラス・ハイボール  
(Shot Glass / Glass / With Soda)

¥1,000



## サワー Sour

### 寶 CRAFT

全国の素材の特長や個性を活かした地域限定チューハイ  
Regional limited chuhai that utilizes the characteristics  
and individuality of ingredients in Japan.

### 寶 CRAFT

Takara CRAFT

#### 121. 余市産ナイアガラ

〈Niagara from Yoichi〉

¥2,000

#### 122. 余市の林檎

〈Apple from Yoichi〉

¥2,000



## | DRINK MENU

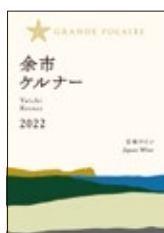
## ワイン Wine

余市ケルナー (白) /  
グランポレール  
(日本 - 北海道)

Yoichi Kerner (white) /  
Grande Polaire (Japan-Hokkaido)

131. グラス Glass ¥2,000  
141. ボトル Bottle ¥10,000

甘口 ———— 中口 ———— 辛口  
Sweet ———— Medium dry ———— Dry



余市ツヴァイゲルトレーベ (赤) /  
グランポレール  
(日本 - 北海道)

Yoichi Zweigeltrebe (red) /  
Grande Polaire (Japan-Hokkaido)

132. グラス Glass ¥2,000  
142. ボトル Bottle ¥10,000

ライトボディ ———— ミディアムボディ ———— フルボディ  
Light body ———— Medium body ———— Full body



## 日本酒 Japanese Sake



151. 二世古 特別純米 彗星  
〈熱燗・冷酒〉  
Niseko Susei Special Junmai <Hot/Cold>  
¥2,000



152. 上善如水 純米吟醸  
Jyozen Mizunogotoshi Junmai Ginjo <Cold>  
¥2,000



153. 獺祭 純米大吟醸 45  
DASSAI 45 Junmai Daiginjo <Cold>  
¥3,000



## ノンアルコール Non-Alcoholic



161. コカ・コーラ	Coca-Cola	¥450
162. カルピス	Calpis	¥450
163. ジンジャーエール	Ginger Ale	¥450
164. スプライト	Sprite	¥450
165. ミニッツメイド Qoo オレンジ	Minute Maid Qoo Orange	¥450
166. ウーロン茶	Oolong Tea	¥450
167. ノンアルコールビール	Non-Alcoholic Beer	¥800

※写真はイメージです。

※メニュー内容や容器が一部写真と異なる場合がございます。

※車両等を運転してお帰りのお客様、20歳未満のお客様には酒類の提供はいたしておりません。ご了承ください。

\*Photo is for illustrative purposes only.

\*Dishes and tableware may differ to how they are shown in the photos.

\*Please note that alcohol will not be served to under 20 and patrons driving home.

