

豚  
匠

# 石見亭

TONSHO IWAMITEI

柔らかくジューシーな石見ポークを  
ふっくら粒立つ釜炊きご飯で。

おおなんちよう

自然豊かな島根県邑南町で育てられた  
希少なブランド豚「石見ポーク」を使用したとんかつを中心に  
様々なこだわりのお料理をご用意。  
そして、ともに楽しむ相性抜群の銀シャリは  
一人一釜 炊き立ての釜炊きご飯。  
至福のひとつときをお楽しみください。



まんぷく! おかわり自由

このマークが付いたメニューはおかわり自由!  
お気軽にスタッフまでお申し付けください



籠膳・かつ鍋  
蒸籠御膳は  
白ご飯or雑穀米  
おかわり自由



キャベツ付き  
メニューは  
キャベツ  
おかわり自由



味噌汁付き  
メニューは  
味噌汁  
おかわり自由

メニュー注文時  
+180円(税込198円)で  
豚汁に変更  
できます  
おかわりも  
豚汁になります

食物アレルギーを  
お持ちのお客様へ

当店では、一部にアレルギー特定原材料の「小麦・乳・卵・落花生・そば・かに・えび・くるみ」を使用しています。他メニューと共通の厨房、調理器具や食器を使用しています。十分な洗浄はしておりますが、アレルギー対応メニューではありませんので、予めご注意ください。



旨みのある赤身  
甘味のある脂身  
脂分が少なく健康的

石見ポーク  
の特徴

ロースは  
柔らかさに加え  
キメが細かく  
一番美味しいと  
言われる部分です。  
脂身も旨みがぎゅっと凝縮し、  
釜炊きご飯との相性抜群。



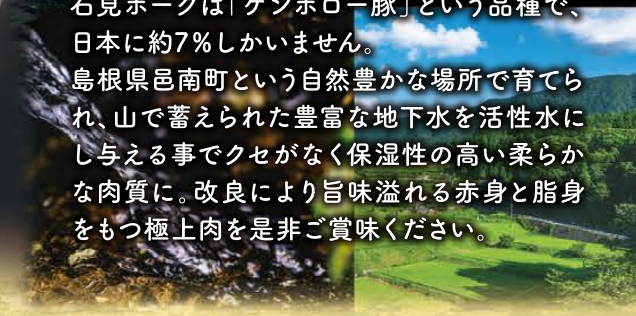
厚切り石見ポークのロースかつ定食

2,180円(税込 2,398円)



厚切り石見ポークロースかつ・釜炊きご飯・小鉢・きゃべつ千切り・味噌汁・漬物

石見ポークは「ケンボロー豚」という品種で、日本に約7%しかいません。島根県邑南町という自然豊かな場所で育てられ、山で蓄えられた豊富な地下水を活性水にし与える事でクセがなく保湿性の高い柔らかな肉質に。改良により旨味溢れる赤身と脂身をもつ極上肉を是非ご賞味ください。



石見ポークロースかつ定食【松】



1,580円(税込 1,738円)



食欲そそる厚みに圧巻。  
脂身が少なくきめ細やかで柔らかなお肉。

石見ポークロースかつ定食【竹】



1,380円(税込 1,518円)

石見ポークの棒ヒレかつ定食 2,280円(税込 2,508円)



柔らかなヒレをさつくりと。

石見ポークのヒレかつ定食



1,980円(税込 2,178円)



ロースとヒレが楽しめる  
欲張り定食です。

石見ポークのコンビかつ定食



1,780円(税込 1,958円)



大きな有頭エビとロースの  
いいとこどり定食。

有頭海老フライと  
石見ポークロースかつ定食



1,980円(税込 2,178円)





石見ポークのロースかつ・ヒレかつに加え  
エビフライも付いた、石見亭の自慢の御膳。

本格  
満喫

## 石見亭三昧御膳

2,250円(税込 2,475円)

ロースかつ・ヒレかつ・エビフライ・釜炊きご飯・小鉢2種  
きゃべつ千切り・茶碗蒸し・味噌汁・漬物



タンパク質もお野菜も取れる健康御膳。  
一緒に蒸す事で、お肉の旨味が  
野菜にも染み渡ります。



## 石見ポークと野菜の蒸籠御膳

特製胡麻ダレ 1,880円(税込 2,068円)

石見ポークバラと野菜4種蒸籠蒸し・白ごはんor雑穀米・小鉢2種  
きゃべつ千切り・茶碗蒸し・味噌汁・漬物

Choice  
白ごはん  
OR  
雑穀米



## 石見ポークロースかつ重【松】

1,480円(税込 1,628円)



## 石見ポークのトンテキ定食

1,580円(税込 1,738円)



## 石見ポークロースかつ鍋

1,580円(税込 1,738円)

## 石見ポークロースかつ重【竹】

1,280円(税込 1,408円)



## 石見ポークロースチーズかつ重

1,380円(税込 1,518円)



## 石見ポークロースかつ重と割子そばセット

1,580円(税込 1,738円)

サククリとろりなロースかつ重と  
さっぱりお蕎麦の  
大満足セット



## 石見ポークのロースかつカレー

1,380円(税込 1,518円)

国産  
豚  
ヒレ

## お手頃価格でヒレかつが楽しめる!



## ヒレかつ定食【松】

1,620円(税込 1,782円)

## ヒレかつ定食【竹】

1,420円(税込 1,562円)

◎写真はヒレかつ定食【松】です



# かつ鍋

Choice

白ごはん  
OR  
雑穀米

あつ…あつ…  
サク…トロ…  
特製つゆを吸ったかつは  
えも言われぬ美味さ。



海老フライと  
国産豚ヒレかつ鍋定食



1,780円(税込 1,958円)

国産豚のヒレかつ鍋定食



1,600円(税込 1,760円)

石見ポーク  
使用

石見ポークロースかつ鍋 1,580円(税込 1,738円)

# メンチかつ



温玉デミグラスソースの  
メンチかつ定食



1,090円(税込 1,199円)



特製メンチカツを  
温玉と一緒に  
お楽しみください。

温玉・チーズ・デミグラスソースのメンチかつ定食



1,180円(税込 1,298円)

石見ポーク  
使用

石見ポークのロースかつカレー



1,380円(税込 1,518円)

国産豚のヒレかつカレー



1,430円(税込 1,573円)

広島熟成鶏チキンかつカレー



1,230円(税込 1,353円)

# かつカレー



# 鶏かつ・トルコ風ライス

広島県産熟成鶏を

チキンカツの定番チーズとシソを挟んで!

## 広島熟成鶏のチーズ入り しそチキンかつ定食

  1,380円(税込 1,518円)



### トルコ風ライスって?

長崎県を中心としたご当地グルメで、由来は諸説ありますが、一皿に多種のおかずが盛りつけられた洋風料理。

大人のお子様ランチとして人気なお料理です。



大人のお子様ランチ!

### トルコ風ライス 石見ポーク使用

1,380円(税込 1,518円)

石見ポークロースかつ・ナポリタン・バターライス



大人のお子様ランチ!

### トルコ風ハンバーグライス

1,380円(税込 1,518円)

ハンバーグ・ナポリタン・バターライス

大きな有頭エビと石見ポークロースのいとこどり定食。

# 海の幸かつ



## 有頭海老フライと石見ポークロースかつ定食


  1,980円(税込 2,178円)

石見ポークロースかつ・有頭エビフライ釜炊きご飯  
小鉢・きゃべつ千切り・味噌汁・漬物

石見ポーク使用





## 有頭海老フライと国産豚ヒレかつ定食

  1,980円(税込 2,178円)





## 有頭海老フライ定食 2尾

  1,780円(税込 1,958円)





## 海老フライ定食 3尾

  1,680円(税込 1,848円)





## カキフライ定食

  1,780円(税込 1,958円)



## 蟹クリームコロッケ定食

  1,580円(税込 1,738円)



サクサクのとんかつにとろ〜り玉子がたまらない  
特製ダレが決め手の石見亭のかつ重。

# かつ重



石見ポークロスかつ重【松】



1,480円 (税込 1,628円)

石見ポークロスかつ重【竹】



1,280円 (税込 1,408円)

石見ポーク  
使用

※写真は、石見ポークロスかつ重【松】です



石見ポーク  
使用



国産  
ポーク



国産  
ポーク

石見ポークロスチーズかつ重



1,380円 (税込 1,518円)

国産豚のヒレかつ重



1,500円 (税込 1,650円)

国産豚のソースヒレかつ重



1,480円 (税込 1,628円)

はじめは通常通り定食で。  
べに温かいお出汁をかけて2度美味しく。

石見亭のヒレかつ茶漬け



1,480円 (税込 1,628円)



石見ポーク  
使用

# 割子そば

石見ポークロスかつ重と割子そばセット

1,580円 (税込 1,738円)

国産豚ヒレかつ重と割子そばセット

1,800円 (税込 1,980円)

サククリとろりな  
ロースかつ重と  
さっぱりお蕎麦の  
大満足セット



石見ポーク  
使用

※写真は、石見ポークロスかつ重と割子そばセットです

お蕎麦だけでも  
楽しめます！



3色割子そば 880円 (税込 968円)



# 御膳



×2

石見ポークバラ



お野菜4種



特製胡麻ダレで

お召し上がりください



タンパク質もお野菜も取れる健康御膳。  
一緒に蒸す事で、お肉の旨味が  
野菜にも染み渡ります。

## 石見ポークと野菜の蒸籠御膳



1,880円(税込 2,068円)

石見ポークバラと野菜4種蒸籠蒸し・白ごはんor雑穀米・小鉢2種  
きゃべつ千切り・茶碗蒸し・味噌汁・漬物

Choice

白ごはん  
OR  
雑穀米



ヒレかつ、海老フライ、カニクリームコロッケ…  
美味しいものを少しづつ楽しめる籠膳です。

## 姫君御膳 Himegimi-gozen



1,880円(税込 2,068円)

豚ヒレかつ・海老フライ・蟹クリームコロッケ  
白ごはんor雑穀米・小鉢2種・きゃべつ千切り  
茶碗蒸し・味噌汁・漬物

Choice

白ごはん  
OR  
雑穀米

殿方もご利用いただけます



石見ポークロースかつ  
石見ポークヒレかつ  
エビフライ

## 石見亭三味御膳



2,250円(税込 2,475円)

石見ポークロースかつ・石見ポークヒレかつ・海老フライ・釜炊きご飯  
小鉢2種・きゃべつ千切り・茶碗蒸し・味噌汁・漬物



有頭海老フライ  
カキフライ  
蟹クリームコロッケ

## 海鮮かつ三味御膳



2,280円(税込 2,508円)

有頭海老フライ・カキフライ・蟹クリームコロッケ・釜炊きご飯  
小鉢2種・きゃべつ千切り・茶碗蒸し・味噌汁・漬物



# お子様メニュー



## お子様ランチセット

580円(税込 638円)

ミニハンバーグ・ミニエビフライ・チキンライス  
スマイルポテト・コーン・ブロッコリー・プリン  
お子様ジュース



## お子様ミニカレー

380円(税込 418円)

# 単品料理

定食の追加メニューとしても  
ご利用いただけます



## 石見ポークヒレかつ

420円(税込 462円)

## とんかつのお供に!

消化を助けて、腸内環境を整え  
血糖値の急激な上昇を抑える



## とろろ

180円  
(税込 198円)

ぶまい  
おかわり



## 国産豚ヒレかつ

380円(税込 418円)



## メンチかつ

320円(税込 352円)



## 海老フライ

450円(税込 495円)



## 蟹クリームコロッケ

320円(税込 352円)



## 【石見亭特製】茶碗蒸し

200円(税込 220円)



## 豚汁

180円(税込 198円)

## おかわり釜炊きご飯

290円(税込 319円)

◆ 枝豆 …………… 380円(税込 418円)

◆ 冷奴 …………… 280円(税込 308円)

◆ フライドポテト 360円(税込 396円)





# お飲み物 Drink Menu

## お酒いろいろ



- 一番搾り (生ビール) ————— 580円 (税込 638円)
- アサヒスーパードライ (中瓶) ————— 680円 (税込 748円)
- 陸ハイボール ————— 500円 (税込 550円)
- 無糖レモンサワー ————— 500円 (税込 550円)
- レモンサワー ————— 500円 (税込 550円)
- いいともBLUE【ロック/水割/お湯割/ソーダ割】 550円 (税込 605円)
- 木挽BLUE【ロック/水割/お湯割/ソーダ割】 — 550円 (税込 605円)
- ウーロンハイ ————— 550円 (税込 605円)
- 紅茶ハイ ————— 550円 (税込 605円)
- ワイン (グラス) 【赤/白】 ————— 550円 (税込 605円)

## 島根県のお酒

日本海酒造株式会社



環日本海 純米酒 300ml  
730円 (税込 803円)

アルコール度数:15 日本酒度:+3 やや辛口

香り控えめで適度な旨みと  
後ギレの良さが特徴

料理との相性が幅広く、食中酒として  
お楽しみいただけます。

・「2016燗酒コンテスト」金賞受賞

## ノンアルコールビール

Alc.0.00%  
DRY ZERO  
アサヒドライゼロ

アルコール分  
0.00%!

アサヒ  
ドライゼロ

いつでも、どこでも、  
気持ち高まる  
このうまさ、この爽快感。

530円  
(税込 583円)



## ソフトドリンク

- ウーロン茶 ————— 300円 (税込 330円)
- ジンジャーエール ————— 300円 (税込 330円)
- コーラ ————— 300円 (税込 330円)
- オレンジジュース ————— 300円 (税込 330円)
- コーヒー【アイス/ホット】 — 300円 (税込 330円)
- 紅茶【アイス】 ————— 300円 (税込 330円)



コク広がる味わい深まるプレミアム生クリームソフト

# CREMIA

濃厚なのに後味すっきり。

ラングドシャコーンで贅沢デザートに。

厳選素材の濃厚で  
なめらかなクリーム。

厳選された上質な素材だけを  
贅沢に使用し、豊かなコクと甘み、  
なめらかな舌ざわりを極めました。

上質感を目で味わう  
流麗なフォルム

シルクをイメージしたウェーブ形状で、  
なめらかな口あたりと高級感を  
演出しています。

新発想の  
ラングドシャコーン。

クリームと最も相性の良い  
ラングドシャ。軽やかな食感と  
素材の風味がやさしく香ります。



クレミア  
ラングダシャ  
500円(税込 550円)

クレミア・カップ  
360円(税込 396円)



小さいのにあんこ入り♪  
デレップしてクリーミー!



クレミアデレップミニたい焼き  
580円(税込 638円)

- ◆ クレミアストロベリーサンデー ..... 420円(税込 462円)
- ◆ クレミアチョコレートサンデー ..... 420円(税込 462円)
- ◆ クレミアマンゴーサンデー ..... 420円(税込 462円)

