

真狩産 ハーブ豚しゃぶしゃぶ

120分

食べ放題

全22品 17:00~21:00(最終受付19:00)

ハーブ豚カルビ、ハーブ豚ロース、自家製鶏つみれ、ウインナー、キャベツ千切り、人参、しいたけ、白菜、ラーメン、幌加内そば他食べ放題!

大人 **2,800円** (税込) [小学生] **1,800円** (税込) [小学生未満 無料]

+ 1,000円 (税込) で **飲み放題!!**
(サッポロクラシック・ザワーほか全26品)



※写真はイメージです。

かつ吉伊達店おすすめメニュー

※そばは温・冷選べます

ミニ天井 幌加内そばセット

1,100円 (税込)

※そばは温・冷選べます

ミニひれかつ井 幌加内そばセット

1,100円 (税込)

ロースカツセット

1,080円 (税込)

えびロースカツセット

1,200円 (税込)

三元豚

かつ吉スペシャルセット

1,620円 (税込)

桜姫鶏かつセット

980円 (税込)

三元豚

カツ井

980円 (税込)

お味噌汁 お漬物 付き

とんかつと相性抜群

山わさび 110円 (税込)

セットにはごはん・お味噌汁 お漬物が付きます。 ご飯・キャベツのおかわりは自由です。 ※白米・玄米が選べます。 お味噌汁は**プラス250円**でミニそばに変更できます。

かつ吉の 六つのこだわり

- 一、豚ロース肉**
すこやか三元豚
コロラド山脈を水源とした良質で新鮮な地下水に恵まれ、周囲にも養豚農家が少なく清潔な環境、見渡す限りの地平線に開かれた海抜3メートルの高層の大自然なかで、日本人スタッフ・現地スタッフ、専門獣医とともに健康を管理し、ゆたかりのびのびと育てた豚で脂が白くシマリのある肉質が特徴です。
- 二、パン粉**
北海道産小麦100%使用
パンの耳をいっさい使用しないことで、食感、風味を最大限にひきだすことになりました。
- 三、揚げ油**
プレミアムオイル
「日清キャノーラ油・ヘルシーライト」を使用、揚げあがり、あっさりカラツとしていきます。
コレステロールゼロ。
健康維持に大切で、酸化に強いオレイン酸が約70%含まれています。
- 四、とんかつソース**
トマト、りんご、プルーン等の野菜と果実をベースにしたトロッとした甘くソフトで濃厚な味わいのオリジナルソースです。
- 五、ごはん**
北海道産米「ふっくりんこ100%」を使用。
その名の通りふっくらと柔らかく、甘みのあるお米で、過度な粘りごちゃがあり和食に良く合うお米です。
- 六、発芽玄米**
北海道産さらさら3977使用
マイナスイオンを供給した玄米を、更にマイナスイオン水で発芽させることで、
発芽玄米ならではのコクと旨味のあるおとしき、白米と変わらない柔らかな食感を可能にしました。
栄養素「ギャバ」が豊富に含まれています。



〒052-0013
伊達市弄月町240-2
TEL. 0142-21-3113
営業時間 11:00~21:00
(オーダーストップ20:30)

アルバイト 大募集

【資格】16歳以上(高校生可)
【給与】時給850円(高校生時給800円)
【勤務】10時~21時(3~5時)
※勤務時間、日給、曜日等相談
【待遇】制服貸与、交通費規定支給
【勤務先】かつ吉 伊達市弄月町240
※店舗に御連絡ください。
TEL.0142-21-3113
(受付: 石井・船橋)

