

かつ吉の

六つのこだわり

三、揚げ油

プレミアムオイル

「日清キヤノーラ油・ヘルシーライトを使用。揚げあがりが、あっさりカラツとしています。

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。

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ない清浄な環境。
見渡す限りの地平線に囲まれた海拔千メートル級の高原の大自然のなかで、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、ゆった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。

五、ごはん

北海道産米「ゆめぴりか100%」を使用。

甘い香りと強い粘りが特徴的で、柔らかさと同時にしつかりとした食感を楽しめるお餅のようなお米です。

四、とんかつソース

トマト、りんご、ブルーイン等の野菜と果実をベースにしたトロリ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。

二、パン粉

北海道産小麦100%使用

生パン粉を使用し、食感、風味を最大限にひきだすことになりました。

六、発芽玄米

北海道産ななつぼし使用。

低温乾燥し、玄米本来の風味を損なわないような独自製法することで、発芽玄米ならではのコクと旨味のあるおいしさ、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。

メニューアレルギー表

	えび	カニ	小麦	そば	卵	乳	落花生	その他（推奨20品目）		えび	カニ	小麦	そば	卵	乳	落花生	その他（推奨20品目）
定食セット(ご飯、お味噌汁)		●						大豆、米、さば	特製みそかつ		●	●	●	●	●	●	大豆、鶏肉、豚肉、さば
ルスツ産豚ロース		●			●	●		大豆、豚肉	えびとじ	●	●	●	●	●	●	●	大豆
ロースかつ、ダブルロースかつ 厚切りロース	●			●	●	●		大豆、豚肉	ロースかつカレー		●		●	●	●	●	大豆、牛肉、鶏肉、豚肉、バナナ、リンゴ、ゼラチン
和風ロース ダブル和風ロース		●			●	●		大豆、豚肉	カツ丼根加内ミニそばセット	●	●	●	●	●	●	●	大豆、豚肉、米、さば
ミルフィーユかつ	●			●	●	●		大豆、豚肉	ミニ天丼根加内そばセット	●	●	●	●	●	●	●	大豆、米、さば
熟成ひれかつ	●			●	●	●		大豆、豚肉	天ぷらそば(温)	●	●	●	●	●	●	●	大豆、米、さば
熟成和風ひれかつ	●			●	●	●		大豆、豚肉	天せいろそば(冷)	●	●	●	●	●	●	●	大豆、米、さば
ロース巻きそば、ロースチーズ巻き				●	●	●		大豆、豚肉	お子様カレー		●		●	●	●	●	大豆、豚肉、米、牛肉、バナナ、リンゴ、ゼラチン
田舎どりかつ				●	●	●		大豆、鶏肉	お子様ランチ	●	●		●	●	●	●	大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン、米
和風田舎どりかつ				●	●	●		大豆、鶏肉	ロースかつサンド	●	●		●	●	●	●	大豆、豚肉
えびロースかつ	●			●	●	●		大豆、豚肉	熟成ひれかつサンド	●	●		●	●	●	●	大豆、豚肉
えびフライ	●			●	●	●		大豆	ミルフィーユかつサンド	●	●		●	●	●	●	大豆、豚肉
田舎どりかつえび	●			●	●	●		大豆、鶏肉	パーティーカツサンド	●	●		●	●	●	●	大豆、豚肉、鶏肉
田舎どりかつヒレ				●	●	●		大豆、鶏肉	かつ吉オードブル	●	●	●	●	●	●	●	大豆、豚肉、鶏肉、ゼラチン
えびひれ	●			●	●	●		大豆、豚肉	バラエティオードブル	●	●	●	●	●	●	●	大豆、豚肉、鶏肉、ゼラチン、ごま、米
かつ吉スペシャル	●			●	●	●		大豆、豚肉、鶏肉									
かつ吉	●	●	●		●	●		大豆、豚肉、鶏肉、ゼラチン									
かつ井				●	●	●		大豆、豚肉、米									
ロースかつとじ				●	●	●		大豆、豚肉	山わさび				●				大豆
熟成ひれかつとじ				●	●	●		大豆、豚肉	バニラアイス				●				

アレルギー表記に関するお問い合わせ

・消費者庁による、食物アレルギー表示制度の表示対象27品目（表示義務のある7品目、推奨20品目）を記載しております。

・店舗には様々な食材があり、原材料としては使用していないにも関わらず、調理・提供の際にアレルゲンが偶然に微量でも混入する可能性が御座います。ご了承下さい。

※定食類のアレルギー情報には付け合せの漬物・卓上調味料は含まれてありません。