

# 新大和の こだわり



## 三種のソース

こだわりブレンドのソース、  
おろしポン酢、自家製タルタル。  
お好みで味の変化をお楽しみください。



## 出汁の旨味

味噌汁にはアサリを使用。  
貝の旨味が溶け出した出汁と  
麦味噌の甘みでホッとする味わいです。



## こだわりのパン粉

国産小麦の無添加パン粉を使用し、  
一つ一つ丁寧にパン粉付けしております。  
粗めにもこだわり、サクサクとした食べ心地です。



当店のお米は、千葉県産コシヒカリ“多古米”を使用しております。  
粘りが強く噛むほど甘みがあり、冷めても美味しいのが特徴です。  
*Extra-large serving of rice is free.*



すべての定食のご飯を「低糖質カリフラワーライス」に  
**+150円**で変更できます。  
(白米とカリフラワーライスが1:1の割合)

# 国産豚 麦小町

いい水、いい餌、いい空気

それらの自然環境がそろった

土地の選ばれた生産者により、

愛情を込め大切に育てられた豚です。

ヒレは脂身が少なく

やわらかな食感と

あっさりとした味わいが特徴。



## 国産豚 麦小町のヒレかつ定食

ご飯、味噌汁、香の物

Pork fillet cutlets (w/ Rice, Miso soup & Pickles)

3ヶ ¥1,780

Pork fillet cutlet (3 pieces)

4ヶ ¥2,080

Pork fillet cutlet (4 pieces)



## 国産豚 麦小町の梅おろしヒレかつ定食

ヒレかつ3ヶ、梅おろし、ご飯、味噌汁、香の物

Pork fillet cutlet (3 pieces) w/ Grated radish, Pickled plum paste  
(w/ Rice, Miso soup & Pickles)

¥1,980



## 国産豚 麦小町のヒレかつ& 季節野菜のせいろ蒸し定食

ヒレかつ2ヶ、季節野菜のせいろ蒸し、  
ご飯、味噌汁、香の物

Pork fillet cutlet (2 pieces) & Steamed vegetables  
(w/ Rice, Miso soup & pickles)

¥1,880



## 国産豚 麦小町の梅おろしヒレかつ& 季節野菜のせいろ蒸し定食

ヒレかつ2ヶ、梅おろし、季節野菜のせいろ蒸し、  
ご飯、味噌汁、香の物

Pork fillet cutlet (2 pieces) w/ Grated radish, Pickled plum paste  
Steamed vegetables (w/ Rice, Miso soup & pickles)

¥2,080

おっ  
かけ  
メ  
ニ  
ユ  
ー



国産豚 麦小町のヒレかつ ¥380  
Pork fillet cutlet



ささみ梅肉大葉巻き ..... ¥450  
Fried chicken breast cutlet  
wrapped w/ Pickled plum & Shiso



梅おろし ..... ¥200  
Grated radish w/ Pickled plum paste

※こちらの4つのヒレかつ定食をご注文で、  
おっかけメニューをご利用いただけます。



当店のお米は、千葉県産コシヒカリ“多古米”を使用しております。  
粘りが強く噛むほど甘みがあり、冷めても美味しいのが特徴です。  
Extra-large serving of rice is free.

ご飯の  
糖質オフ  
+150

すべての定食のご飯を「低糖質カリフラワーライス」に  
+150円に変更できます。  
(白米とカリフラワーライスが1:1の割合)

# 九条ネギと梅おろしの ぶっかけヒレかつそば

サクサクのヒレかつ、しゃきつとした九条葱、心地良い酸味の梅おろし。意外な組み合わせは、さっぱりしながらも食べごたえのある一品です。



ヒレかつ

2ヶ ¥1,480  
Pork fillet cutlet (2 pieces)

3ヶ ¥1,780  
Pork fillet cutlet (3 pieces)

Chilled soba noodles w/ Pork fillet cutlets  
Grated radish & Pickled plum paste



## ささみ梅肉大葉巻き & 季節野菜のせいろ蒸し定食

ささみ梅肉大葉巻き1本、季節野菜のせいろ蒸し、ご飯、味噌汁、香の物

*Fried chicken breast cutlet wrapped w/ Pickled plum & Shiso, Steamed vegetables (w/ Rice, Miso soup & pickles)*

¥1,780

さっぱりとしたささみと相性の良い梅肉と大葉を合わせました。

ささみ梅肉大葉巻き

おっかけメニュー



国産豚 麦小町のヒレかつ ¥380  
*Pork fillet cutlet*



梅おろし ..... ¥200  
*Grated radish w/ Pickled plum paste*



ささみ梅肉大葉巻き ..... ¥450  
*Fried chicken breast cutlet wrapped w/ Pickled plum & Shiso*

※上記の定食をご注文で、おっかけメニューをご利用いただけます。



当店のお米は、千葉県産コシヒカリ“多古米”を使用しております。粘りが強く噛むほど甘みがあり、冷めても美味しいのが特徴です。  
*Extra-large serving of rice is free.*

ご飯の糖質オフ +150

すべての定食のご飯を「低糖質カリフラワーライス」に +150円でご変更できます。  
(白米とカリフラワーライスが1:1の割合)

※表記の金額は全て税込価格です。写真はイメージです。All listed prices are including tax. The photograph is an image.



# 国産豚 麦小町の

# ヒレかつ煮

サクッとやわらかいポリュームのあるヒレかつは  
とろっとした卵とタレが程よく染みて、  
ごはんがすすむジューシーな味わいです。

## 国産豚 麦小町のヒレかつ煮定食

ご飯、味噌汁、香の物

*Pork fillet cutlet w/ Mixed egg (w/ Rice, Miso soup & Pickles)*

¥1,580



# 肉

## 出汁唐揚げ定食

ご飯、味噌汁、香の物、ポン酢

Deep fried chicken w/ Japanese broth  
(w/ Rice, Miso soup, Pickles  
& Ponzu - juice pressed from a bitter orange)

¥ 1,480

# 魚

## 鯖の文化干し定食

ご飯、味噌汁、小鉢、香の物

Grilled dried mackerel (w/ Rice, Miso soup,  
Small dish & Pickles)

¥ 1,480



当店のお米は、千葉県産コシヒカリ“多古米”を使用しております。  
粘りが強く噛むほど甘みがあり、冷めても美味しいのが特徴です。  
Extra-large serving of rice is free.

ご飯の  
糖質オフ  
+150

すべての定食のご飯を「低糖質カリフラワーライス」に  
+150円に変更できます。  
(白米とカリフラワーライスが1:1の割合)



麵大盛り + ¥ 300  
Large serving of noodles

天せいろそば ¥ 1,650

(うどんに変更できます)

Soba noodles or Udon noodles w/ Tempura  
(Prawn and Vegetables)

生たまご 追加

(蔵王地養卵)

Add raw egg

+ ¥ 180

※当店の蕎麦、うどんは同じ釜で茹でております。 ※表記の金額は全て税込価格です。 All listed prices are including tax.

※ Our soba noodles and udon noodles are boiled with the same pot. People who are allergic to soba noodles please take note.



## つけ鴨せいろそば (うどんに変更できます)

*Chilled soba noodles or Udon noodles  
w/ Grilled sliced duck & Leek*

¥1,580



## 海老天丼セット

(そば 又は うどんをお選びください)

*Soba noodles or Udon noodles  
w/ Tempura (Prawns & Vegetables) bowl of rice*

¥1,780



当店のお米は、千葉県産コシヒカリ“多古米”を使用しております。  
粘りが強く噛むほど甘みがあり、冷めても美味しいのが特徴です。  
*Extra-large serving of rice is free.*

ご飯の  
糖質オフ  
+150

すべての定食のご飯を「低糖質カリフラワーライス」に  
+150円に変更できます。  
(白米とカリフラワーライスが1:1の割合)

# 一品料理

Appetizer

枝豆 ..... ¥ 380

Boiled Soybeans (Edamame)

茄子の浅漬け（一本漬け） ..... ¥ 580

Pickled eggplant

天婦羅盛り合わせ（大）

海老×3、鱧、茄子、しし唐

Assorted Tempura (large size)  
(Prawn × 3 pieces, Sand borer, Egg plant,  
Shiitake mushroom & Green pepper)

..... ¥ 1,480

天婦羅盛り合わせ（小）

海老×2、茄子、しし唐

Assorted Tempura (small size)  
(Prawn × 2 pieces, Egg plant & Green pepper)

..... ¥ 980



# お飲物

Drink

アルコール  
Alcohol drink



## ビール

サッポロ エビス ジューシーエール (中瓶)

Bottled of beer "JUICY ALE"

SAPPORO beer 500ml ..... ¥ 900

白葡萄のような香りのホップ・ミントのような香りのホップと、  
グレープフルーツ果汁を採用。上品で果実味豊かな味わいです。  
高級フルーツを食べる時のような心躍るひとときをお楽しみください。



限定販売!

羽田空港限定  
スカイエール (小瓶)

Bottled of beer "SKY ALE"

(Haneda original beer) 330ml ..... ¥ 900



サッポロ樽生ビール (中) ..... ¥ 850

SAPPORO draft beer (M)

サッポロ樽生ビール (小) ..... ¥ 650

SAPPORO draft beer (S)

サッポロ生ビール黒ラベル (中瓶) ..... ¥ 800

Bottle of beer "SAPPORO" 500ml

アサヒスーパードライ (中瓶) ..... ¥ 800

Bottle of beer "ASAHI" 500ml

アルコール  
Alcohol drink



日本酒 <大関一合> ..... ¥ 580  
Japanese sake 180ml

日本酒 <大関二合> ..... ¥ 980  
Japanese sake 360ml

冷酒 ..... ¥ 950  
Cold Japanese sake

焼酎 <田苑・麦> <黒白波・芋>  
Barley shochu Potato shochu

..... ¥ 500

ストレート、ロック、水割り、お湯割り  
Straight, on the rocks, w/ water, w/ hot water

+ ¥ 50 ソーダ割り  
w/ Soda

+ ¥ 100 ウーロン茶割り  
w/ Oolong tea

濃いめのレモンサワー ..... ¥ 580  
Lemon sour

角ハイボール ..... ¥ 580  
Kaku - whiskey with soda

+ ¥ 100 ジンジャーエール、ココ・コーラ割り  
w/ Ginger-ale, w/ Coca-cola

ノンアルコール  
Non - alcohol drink



サッポロ プレミアムアルコールフリー ¥ 550  
SAPPORO Premium non-alcohol beer 334ml

コーヒー (ホット 又は アイス) ..... ¥ 450  
Coffee (Hot / Iced)

アイスウーロン茶 ..... ¥ 450  
Iced oolong tea

オレンジジュース ..... ¥ 450  
Orange juice

コカ・コーラ ..... ¥ 500  
Coca-cola

ジンジャーエール ..... ¥ 500  
Ginger-ale

お飲物

Drink

