

# お品書き



※メニューに記載している表示価格は全て税込価格です。※商品写真は全てイメージです。店舗によって実際のお料理と盛り付け器が異なる場合がございます。※お料理により多少お時間のかかるものもございます。  
「ご了承賜りますようお願い申し上げます。 ※アレルギーについて「不明な点等」ございましたら、スタッフまでお尋ねください。 ※季節によりつけ合わせ等が変更されます。

# かごしま黒豚

ジューシーで旨味たっぷり。  
高い品質を誇る「かごしま黒豚」のお味を  
ぜひご賞味ください。

かごしま黒豚  
ロースとんかつ膳

	[110g]	2,380円
<b>お薦め!</b>	[140g]	2,880円
	[ダブル 110g×2]	3,740円

## セット内容

御飯・お味噌汁・サラダ  
香の物・季節の小鉢・大根おろし  
茶わん蒸し・デザート

かごしま黒豚  
ヘレとんかつ膳

	[40g×2個]	2,300円
	[40g×3個]	2,880円
	[40g×4個]	3,460円

## セット内容

御飯・お味噌汁・サラダ  
香の物・季節の小鉢・大根おろし  
茶わん蒸し・デザート

かごしま黒豚  
合い盛りとんかつ膳

	[黒豚ロース110g +黒豚ヘレカツ40g]	2,960円
--	---------------------------	--------

## セット内容

御飯・お味噌汁・サラダ  
香の物・季節の小鉢・大根おろし  
茶わん蒸し・デザート



お味噌汁より変更できます。

④ 豚汁セット +2880円

[単品 3880円]

⑤ 豚汁セット +3880円

[単品 4880円]

# KYKがこだわる、 かごしま黒豚の美味しさ

## 定義

肥育後期にさつまいもを10～20%添加した飼料を60日以上給与しており、鹿児島県黒豚生産者協議会の会員が、県内で生産・肥育出荷したパークシャー種(アメリカパークシャーを除く)であること。

## 味

「かごしま黒豚」のおいしさは、最近の研究により、科学的にデータとして証明されています。鹿児島大学と県畜産試験場などが行った研究の結果、「かごしま黒豚」は、国内産白豚や輸入豚に比べてうま味や甘みを感じさせるアミノ酸の量が圧倒的に多いことが明らかになりました。

また、「かごしま黒豚」は保水性が高く、ビタミンB1を多く含むことも明らかに。更に、20代から50代の男女数十人に対し、食味試験を行ったところ、肉質の美味しさで重視される「軟らかさ」でも「かごしま黒豚」の優位性が示されました。

## 歴史

「かごしま黒豚」のルーツは今から約400年前に、島津18代藩主・家久により琉球から鹿児島に移入されたといわれ、その後、長年に渡り県内で飼育されてきました。

鹿児島の黒豚の名が知られるようになったのは、黒船で揺れる幕末期の頃、外交問題の重鎮・水戸藩主徳川斉昭公をして「いかにも珍味、滋味あり、コクあり、何よりも精がつく」と言わしめ、郷土の偉人・西郷隆盛もこよなく愛したといわれています。

## 証明

「かごしま黒豚」の定義づけが行われてない時期は、取扱業者のそれぞれの解釈で流通、販売されていました。

現在では、鹿児島黒豚生産者協議会が指定したかごしま黒豚販売指定店には、桜島に似た屋久杉で作られた看板が交付され、出荷の際には、生産者名・出荷年月日・証明者番号を記入したかごしま黒豚証明書が添付されています。

### 肉質の特徴

肉の筋繊維が細かくきめが細かい ▶

保水性が高く、脂肪組織の水分含有量が少ない ▶

中性糖やアミノ酸含有量など旨味成分含有量が多い ▶

脂肪の溶ける温度が高い ▶

### 食味や食感

食べたときに歯切れがよく、やわらかい

肉質がしまり、水っぽさがなくジューシー

甘味を感じられ、旨味が多い

脂がべとつかず、さっぱりしている

# かごしま 黒豚

# × 天然 大海老

シータイガー

かごしま黒豚ロースとんかつと  
天然大海老フライ膳

黒豚ロース110g  
+  
海老フライ1尾

2,950円

### セット内容

御飯・お味噌汁・サラダ  
香の物・季節の小鉢  
茶わん蒸し・デザート



※写真は「かごしま黒豚ロースとんかつと天然大海老フライ膳」です。

かごしま黒豚ヘレとんかつと  
天然大海老フライ膳

黒豚ヘレかつ2個  
+  
海老フライ1尾

2,880円

### セット内容

御飯・お味噌汁・サラダ  
香の物・季節の小鉢  
茶わん蒸し・デザート

お味噌汁より変更できます。

④ 豚汁セット +2880円

〔単品3800円〕

⑤ 豚汁セット +3880円

〔単品4800円〕

# 天然 大海老

シータイガー



※写真は「天然大海老フライと  
KYK特製ヘレかつ膳」です。

## 天然大海老フライ膳

2,480円

《お料理内容》 天然大海老フライ3尾

セット内容

御飯・お味噌汁・サラダ・香の物・季節の小鉢・茶わん蒸し・デザート

お薦め!

## 天然大海老フライと KYK特製ヘレかつ膳

2,500円

《お料理内容》 天然大海老フライ1尾、ヘレとんかつ130g

セット内容

御飯・お味噌汁・サラダ・香の物・季節の小鉢・茶わん蒸し・デザート

## 贅沢・海の幸膳

2,350円

《お料理内容》 天然大海老フライ1尾、帆立貝柱フライ2個、カニクリームコロッケ1個

セット内容

御飯・お味噌汁・サラダ・香の物・季節の小鉢・茶わん蒸し・デザート

お味噌汁より変更できます。

① 豚汁セット +280円  
[単品 380円]

② 豚汁セット +380円  
[単品 480円]

シータイガーとは、海で捕獲された天然物のブラックタイガーのこと。  
しっかりとした肉質と濃厚な甘味が特徴の美味しいエビです。  
旨味ならロブスターや伊勢海老にも引けを取りません。

# 厳選 本日の 銘柄豚

とんかつKYKバイヤーが全国を回り  
探した美味しい銘柄豚です。  
希少な銘柄ですので数量に限りがございます。

おおさかもん  
大阪産 東大阪市・長瀬畜産

なにわポークロスとんかつ膳 (140g)

2,380円

## セット内容

御飯・お味噌汁・サラダ・香の物  
季節の小鉢・茶わん蒸し・デザート

なにわポークは、合成飼料をなるべく使わず、  
うどん・小麦粉・パン・お米・乳酸菌、さらに  
「チョーヤの梅酒」に使用されている付け梅を  
砕いたものを食べています。梅に含まれるクエン  
酸効果で食欲増進を促し、元気に成長します。  
とても身がしまったお肉となり、灰汁が出にくい  
事が特徴です。

お味噌汁より変更できます。

④ 豚汁セット +280円

〔単品380円〕

⑤ 豚汁セット +380円

〔単品480円〕

お薦め!

## 花暦 (はなごよみ)

2,280円

《お料理内容》 銘柄豚ロースかつ 70g、帆立貝柱 1個、海老フライ 1尾

セット内容 御飯・お味噌汁・サラダ・香の物・季節の小鉢・茶わん蒸し・デザート



※写真は「花暦」です。



## KYK特製ヘレかつ膳

1,900円

～季節の温野菜添え～

《お料理内容》 ヘレとんかつ 130g、季節の温野菜

セット内容 御飯・お味噌汁・サラダ・香の物・季節の小鉢・デザート



## KYK特製エビかつ膳

1,880円

～季節の温野菜添え～

《お料理内容》 エビかつ、季節の温野菜

セット内容 御飯・お味噌汁・サラダ・香の物・季節の小鉢・デザート

期間限定

## KYK七福巻きとんかつ膳

1,980円

～季節の温野菜添え～

《お料理内容》 七福巻きかつ、梅しそかつ、海老フライ、季節の温野菜

セット内容 御飯・お味噌汁・サラダ・香の物・季節の小鉢・デザート

KYKの  
七福巻き

**7種類の「ん(運)」を食べて開運!**

「ごんぼう・にんじん・だいこん・こんにやく・なんきん・いんげん・きんしたまご」を豚ロースで丁寧に巻きました。

お味噌汁より変更できます。

㊦ 豚汁セット +280円  
[単品 380円]

㊧ 豚汁セット +380円  
[単品 480円]

K  
Y  
K  
の  
創  
作

# お膳にもう一品

※お膳をご注文のお客様が  
ご利用いただけます。

KYK自慢の蟹クリームコロッケ

一個 300円

へレひとくちかつ 一個 250円

KYK特製へレかつ(65g) 一個 600円

かごしま黒豚へレかつ(40g) 一個 580円

かごしま黒豚ロースかつ(110g) 一枚 1,360円

お漬物盛合せ

280円



北海道産帆立貝柱フライ 一個 380円

海老フライ 一尾 350円

KYK特製エビかつ(ハーフ) 一個 550円

天然大海老フライ 一尾 600円

《季節限定》かきフライ 一個 300円

蒸し物

・季節の蒸し野菜 380円

・茶碗蒸し 380円



# お子様メニュー

kids menu



おもちゃ付  
ジュース付

よい子のプレート ————— 990円

《お料理内容》 カニクリームコロッケ、海老フライ、ポテト、キャベツ、ポテトサラダ、ごはん、プリン



ジュース付

お子様御膳 ————— 1,380円

《お料理内容》 手巻きチーズかつ、へレひとくちかつ、海老フライ、サラダ、ご飯、お味噌汁、香の物、プリン

※お子様メニューは小学生以下のお子様のみご注文いただけます。

# ALCOHOL

アルコール

## BEER

ビール

YEBISU 《樽生》 中ジョッキ	750円
YEBISU 《樽生》 グラス	400円
アサヒ生ビール（通称マルエフ）《中瓶》	700円
サッポロ黒ラベル《中瓶》	700円
プレミアムアルコールフリー《小瓶》	400円



## JAPANESE WHISKEY

日本ウイスキー

シングルモルトウイスキー 《富士》



とろりとしたやわらかい口当たり、熟成感あふれる香味の心地良い余韻。味わうたびに富士の美しさを感じるシングルモルトウイスキー。  
富士御殿場蒸溜所ならではの仕上がりで、多彩なモルト原酒が織りなす、甘く華やかな香りと果実味あふれる芳醇な味わいが特長です。

お薦め!

※ハイボールには能勢ソーダを使用しています。

- ・ハイボール 780円
- ・ロック／水割り／お湯割り 750円

## PLUM WINE

梅酒

- ・ロック／水割り／お湯割り 500円
- ・能勢ソーダ割り 530円

## 能勢ソーダ

桜川の名水(天然水)と炭酸ガスのみで造られたソーダ水です。塩化ナトリウムなどの添加剤を使用せず、泡を安定させるためにミネラル成分を抜き純水にする軟水処理もしていない、雑味のないまろやかな味わいのソーダ水です。

## JAPANESE WINE

日本ワイン



わかな  
和奏 マスカットベリーA 《赤》

グラス 580円

500ml ボトル 1,880円

「和奏マスカットベリーA」はスマイレの芳香と爽やかな酸味を味わえる赤ワインです。黒ぶどうのもつ渋みを抑えつつも、ほのかな渋み、爽やかな果実感を生かして、軽快な印象を与えるワインで、とんかつにも良く合います。

わかな  
和奏 甲州《白》

グラス 580円

500ml ボトル 1,880円

「和奏甲州」は青リンゴや柑橘系を思わせる爽やかな香りが広がる白ワインです。酸味のバランスも良く、甲州種のフレッシュな香りとスッキリした飲み心地で、和食との相性もぴったりです。

お気軽にお試しください。

## HYOUKETSU SOUR

氷結サワー

《KIRIN》氷結レモンサワー 550円

《KIRIN》氷結レモン&ライムサワー 580円

《KIRIN》氷結レモン&カルピスサワー 580円

## SYOUCU

焼酎

《麦》一粒の麦

《芋》富乃宝山

・ロック/水割り/お湯割り 600円

・能勢ソーダ割り 630円

## 日本酒

JAPANESE SAKE

菊正宗《1合》 680円

冷酒・加茂鶴《180ml》 980円

九州産 温州みかんジュース 400円

リンゴジュース 400円

コーラ 400円

カルピス 400円

黒烏龍茶 400円

## SOFT DRINK

ソフトドリンク



お酒は20歳になってから!未成年の飲酒は法律で禁止されています。  
当店では未成年者・運転者への酒類の提供は致しません。

※商品写真は全てイメージです。  
実際のお料理と盛り付け器が異なる場合がございます。

## お持ち帰り弁当



黒豚ロースとんかつ弁当	1,860円
黒豚ヘレとんかつ弁当	2,240円
K Y K特製ヘレとんかつ弁当	1,650円
カニクリームコロッケ盛合せ弁当	1,650円
ヘレー口かつ弁当	1,500円
エビかつ弁当	1,600円

## お持ち帰り単品折詰



黒豚ロースとんかつ (110g)	1,560円
黒豚ヘレとんかつ (40g×2個)	1,360円
K Y K特製ヘレとんかつ (130g)	1,350円
ヘレー口かつ (4個)	1,200円
エビかつ (1本)	1,300円
大海老フライ (2尾)	1,400円
海老フライ (3尾)	1,250円
カニクリームコロッケ (3個)	1,100円
北海道産帆立貝柱フライ (3個)	1,340円

最高のとんかつを支える、最高のこだわり。

御飯



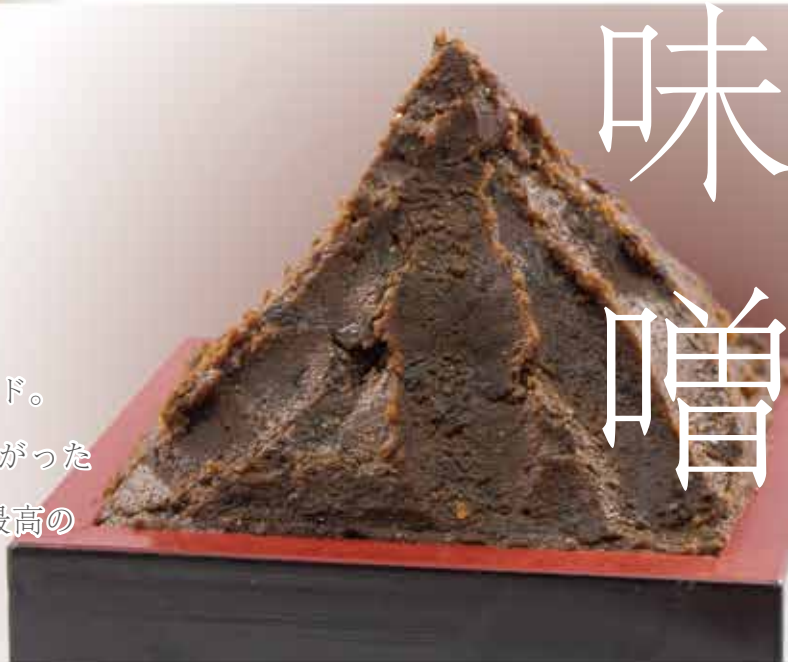
八代目儀兵衛

京の米老舗『八代目儀兵衛』より仕入れています。  
とんかつをより一層引き立てるために独自のブレンドをしています。  
一年を通して美味しさを維持するためにブレンドの比率を  
調整し炊飯のサポートをして頂いています。

**久** カクキュー  
赤出し味噌

60%以上使用

カクキューの八丁味噌をベースに、米味噌をブレンド。  
豆味噌の香りが更に食欲を刺激し、スツキリと仕上がった  
お味噌汁は次の一口を最初の一口に戻してくれる最高の  
お味噌汁です。季節により具材を変更いたします。



味噌

漬物



旬 おいしく、やさしく。



京都の老舗「西利」より毎日配送して頂いています。  
箸休めとしては贅沢なやさしい味わいのお漬物を  
季節ごとに変更し提供していただいています。

粹  
花 KYK