

「辛い」「しょっぱい」とかめば
「じゅわわ」「じゅわわ」とうまい!

かつ美亭、季節商品の一番人気『かきフライ』

一口ほおばれば...牡蠣の濃厚で深みのある旨みが口全体に広がります。



冬の味覚「牡(カキ)蠣」...それは、広島県特産の牡蠣

かつ美亭の**大粒**かきフライ

お待たせ致しました



江戸時代(寛政十一年、一七九九年刊)の書物『日本山海名産図会』では次のように説明されている。畿内で食べる牡蠣は皆広島産であり、これを最も名品とする。広島産の牡蠣の歴史は深く長い。更に牡蠣の育成には手間と技術、極寒の海で練り広げられる労働が要求される。産地広島は、その歴史と受け継がれる技術、不断の努力により、今日も『牡蠣=広島産=最高』という方程式を守り続けている。かつ美亭のかきフライはずっと広島産、これからも広島産。広島産の牡蠣の伝統と、とんかつ専門店かつ美亭のこだわりで、今年も最高のかきフライを皆様へお届け致します。



かきフライ定食

(かきフライ五個)
¥1,352円(別)

かきフライのみ

(かきフライ五個)
¥1,052円(別)

かきフライ三個盛り

(キャベツ・タルタルソース付)
¥648円(別)

※+ライスセット(350円[別])で「かきフライ三個定食」に!

かきフライ単品(一個)

(かきフライのみのご提供となります)
¥200円(別)



是非お試し下さい! いつものお食事 + かきフライ単品(ちよっと贅沢) = 大満足

