

でっかい 鰯かつ が食べたい

天然



九州、長崎県の北限『対馬』産の鰯

日本有数の水揚げを誇る長崎県対馬近海の天然鰯は、春からの時季が最も美味しいと言われています。

対馬近海の厳しい荒波にもまれながら育った超一級品の脂がのった旬の鰯の美味しさを是非、ご賞味下さい。

対馬



鰯かつ&ヒシかつ
定食 一、二八〇円(別)
単品 九八〇円(別)



鰯かつ&海老フライ
定食 一、二八〇円(別)
単品 九八〇円(別)

かつ美亭の『鰯かつ』は!



鰯かつ

一尾単品 六八〇円(別)

※タルタルソースとキャベツが付きます

私のおすすめ!

おろしポン酢のトッピングで鰯かつをもっと美味しく食べちゃおう!

美味しい食べ方 2通り!

- ◆大葉のついていない部分は、特製醤油でいただくのがオススメ!
- ◆大葉のついていない部分は、手作りタルタルソースか、とんかつソースでいただくのがオススメ!



おろしポン酢
100円(別)

