

「十、く」とかめば  
「じゅわく」とうまい!

かつ美亭、季節商品の一番人気  
『かきフライ』  
一口ほおげれば... 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



かきフライ定食

(かきフライ五个)

¥1,652円(別)

かきフライのみ

(かきフライ五个)

¥1,302円(別)

かきフライ三個盛り

(キャベツ・タルタルソース付)

¥798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)

¥250円(別)



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。  
畿内で食す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、極寒の海で繰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。



「是非お試し下さい!」

いつものお食事

+ かきフライ単品 (ちよこつと贅沢)

= 大満足

