

## other menu

ひと口かつ定食 2900円 串かつ定食 1900円 串かつ1本 350円 メンチカツ(テイクアウト限定、キャベツ&ソース付き)

## 日本で初めてヒレ肉使用の老舗ヒレカツ専門

大正初年、屋台から営業を始 シュなヒレ肉を自家抽出のラー め、昭和3年現在地に軒を構え ドで最初は230℃の高温、次に て以来、ヒレカツ一筋。上野の 170℃の低温で2度揚げ。目の 豚カツ屋の草分け的存在といえ 細かいパン粉を使用し、カリッ る銘店。清潔感ある店内にカウ と香ばしい薄衣に包まれた棒状 ンターが配され、ご主人が丹念 の分厚いヒレ肉は、噛みしめる に揚げる姿をじっくり眺めるこ たびジューシーな旨みが溢れ出

とが出来る。厳選されたフレッ す。これぞ伝統の美味だ。(三)





