

# あげ 福



## こだわり

「精肉卸業者ヤザワミート」で肉の目利き、仕入れ、解体を学び、肉のいろはを熟知した料理長が、誰にも愛される料理「とんかつ」を、肉の質、鮮度、火入れに至るまで一切の妥協なくこだわり抜いてご提供いたします。

揚げたてのとんかつを一口食べれば、フワッとした衣の食感と、肉の旨味、柔らかさ、脂の甘味が口中に広がります。

肉はヤザワミートが厳選した銘柄豚を使用。赤身と脂身のバランスが非常に良く、低温でじっくりと時間を掛けて火を通すことにより、ジューシーで柔らかく、肉自体の持つ旨味を最大限に引き出しております。

更にソースは、定番とんかつソースもさることながら、自家製ジンジャーソースがこのとんかつの旨味を更なる高みへと押し上げます。

## 定食

Set meal

上ロース Superior loin	150g	¥2,900
極上ロース Prime loin	180g	¥3,300
厚切りロース Thick slice loin	250g	¥4,000
上ヒレ Superior Fillet	100g (2ヶ) 150g (3ヶ)	¥2,500 ¥3,100
極上ヒレ Prime Fillet	100g (2ヶ) 150g (3ヶ)	¥2,800 ¥3,500

肉ミックス (鶏 / 豚 / 牛) ¥2,800  
チキンカツ(1本) / 上ヒレ(1ヶ) / 和牛メンチ 小(1ヶ)  
Three kinds of fried meats platter  
(Chicken cutlet / Pork fillet / Minced Wagyu small cutlet)

和牛メンチと海鮮ミックス ¥2,800  
和牛メンチ 小(1ヶ) / 天然海老(1尾) / 生ホタテ(1ヶ)  
Ground WAGYU cutlet and seafood platter  
(Minced Wagyu small cutlet / Deep fried shrimp / Deep fried scallop)

上ヒレと海鮮ミックス ¥2,800  
上ヒレ(1ヶ) / 天然海老(1尾) / 生ホタテ(1ヶ)  
Superior fillet and seafood platter  
(Pork fillet / Deep fried shrimp / Deep fried scallop)

肉汁あふれる和牛メンチカツ ¥2,500  
Ground WAGYU cutlet

カツカレーライス ¥2,400  
Pork cutlet curry and rice

## 冬季限定 海鮮定食

Winter only Seafood set meal

カキフライ定食 (11月下旬~3月末頃まで) ¥3,300  
Deep fried oysters

スペシャル海鮮ミックス (11月下旬~3月末頃まで) ¥3,500  
カキ(2ヶ) / 天然海老(1尾) / 生ホタテ(1ヶ)  
Special seafood platter ( Deep fried oysters , shrimp , scallop)

定食には豚汁・ご飯・香の物・キャベツが付きます。

※ご飯・キャベツは、おかわりできます。

These meals come with miso soup, rice, pickles and cabbage.  
(rice and cabbage are refile free)

当店のとんかつは、  
低温調理でジューシーに仕上げております。  
赤みが気になる場合は、  
ご注文時にスタッフにお申し付けください。  
しっかりと火を通してご提供いたします。

Our tonkatsu is cooked at low temperature to make it juicy.  
If you are concerned about the redness of the meat,  
please let our staff know when you order. We will serve it well cooked.

## トッピング

Topping

和牛メンチカツ(小) (1ヶ) ¥900

Ground WAGYU cutlet (small)

ササミカツ (1本) ¥650

Chicken breast cutlet

ズワイ蟹たっぷりクリームコロッケ (1ヶ) ¥650

Snow crab cream croquette

天然海老フライ (1尾) ¥850

Deep fried shrimp

生ホタテのフライ (1ヶ) ¥850

Deep fried scallop

カキフライ (11月下旬~3月末頃まで) (1ヶ) ¥900

Deep fried oyster

上ヒレ (1ヶ) ¥900

Superior Fillet

極上ヒレ (1ヶ) ¥1,050

Prime Fillet

一口ポークカレー ¥500

A mouthful pork curry

こだわり卵 (卵かけご飯用) (1ヶ) ¥270

Premium raw egg for rice

全て税込み価格です。

Tax included

## 豚カツ

Pork cutlet

上ロース ¥2,350

Superior loin

極上ロース ¥2,800

Prime loin

厚切りロース ¥3,500

Thick slice loin

上ヒレ (1ヶ) ¥900

Superior Fillet

極上ヒレ (1ヶ) ¥1,050

Prime Fillet

## 海鮮

Sea food

ズワイ蟹たっぷりのクリームコロッケ (1ヶ) ¥650

Snow crab cream croquette

天然海老フライ (1尾) ¥850

Deep fried shrimp

生ホタテのフライ (1ヶ) ¥850

Deep fried scallop

カキフライ (11月下旬~3月末頃まで) (1ヶ) ¥900

Deep fried oyster

## 追いソース

Sources

特製ジンジャーソース ¥100

Original ginger sauce

タルタルソース ¥100

Tartar sauce

## お野菜

Vegetables

キャベツ盛り ¥400

Shredded cabbage

全て税込み価格です。

Tax included

## 逸品料理

Recommended menu

### 旬の彩り季節野菜のフライ

Deep fried seasonal vegetables

¥1,200

### インカが目覚めのポテトサラダ

Potato salad (Inca potato)

¥900

### 冷やしフルーツトマト 海塩とかぼすを添え

Colded fruit tomato with sea salt and Kabosu

¥850

### ズワイガニと三つ葉のだし巻き卵

Snow crab and three leaf rolled egg

¥900

## メの逸品

One more dish

### ご飯

Rice

¥500

### こだわり卵の卵かけご飯

Premium raw egg with rice

¥670

### 豚汁

Pork miso soup

¥500

### ご飯セット (ご飯 / 豚汁 / 香の物)

Rice set ( rice / pork miso soup / pickles )

¥900

### メの小さなポークカレー

Small pork curry and rice

¥750

## 甘味

Dessert

### 本日のアイスクリーム

Today's icecream

¥600

全て税込み価格です。

Tax included

## お飲み物

Beverages

### 泡酒

Beer

#### プレミアムモルツ 生

Suntory The Premium Malts

¥800

#### スーパードライ 中瓶

Bottled beer (Asahi Super dry)

¥900

#### 一番搾り 中瓶

Bottled beer (Kirin Ichiban-Shibori)

¥900

#### オールフリー Non-calorie, Non-alcohol

Bottled beer (Suntory All Free)

¥650

### ウイスキー・ジン

Whisky・Gin

#### 角ハイボール

High ball

¥750

#### 碧Aoハイボール

Ao high ball

¥700

#### 翠ジンソーダ

SUI gin soda

¥700

ロック・ストレート・水割り等の飲み方はお申し付けください。

On the rocks, straightor, or with water.

### 酎ハイ・サワー

Shochu cocktails

#### 黒ウーロンハイ

Black oolong tea

¥750

#### 自家製 生レモンサワー

Original fresh lemon sour

¥800

#### 自家製 生搾りしょうがサワー

Original fresh ginger sour

¥800

全て税込み価格です。

Tax included

## グラスワイン

Wine ( by the glass )

レ・オー・ドゥ・ラ・ガフリエール ¥950

Les hauts de la Graffeliere

ドメーヌ・ミショー ¥900

Domaine Michaud

## 焼酎

Shochu

三岳 (芋) (鹿児島) ¥750

Mitake / Kagoshima

※ ロック 又は 水割り でお召し上がりください。

On the rocks or with water.

## ソフトドリンク

softdrink

黒ウーロン茶 ¥650

Black oolong tea

コーラ ¥550

Coke

コーラ・ゼロ ¥550

Coke Zero

ジンジャーエール ¥550

Gingerale

オレンジジュース ¥550

Orange juice

サンペレグリーノ (500ml) ¥800

Sanpellegrino

お帰りの際、お車を運転されるお客様には、  
アルコール類をご提供をお断りさせていただきます。  
予めご了承ください。

Please note that we are unable to serve alcohol to drivers.

全て税込み価格です。

Tax included



お取り寄せ

Online Shop



テイクアウト

Takeout



Uber Eats

デリバリー

Delivery



とんかつ  
あげ福

〒141-0031

東京都品川区西五反田2-15-13 ニューハイツ西五反田1F

11:30-15:00 (L.O.14:00) / 17:00-22:00 (L.O.21:00)