

お品書き



※メニューに記載している表示価格は全て税込価格です。※商品写真は全てイメージです。店舗によって実際のお料理と盛り付け器が異なる場合がございます。※お料理により多少お時間のかかるものもございます。
「ご了承賜りますようお願い申し上げます。 ※アレルギーについて「不明な点等」ございましたら、スタッフまでお尋ねください。 ※季節によりつけ合わせ等が変更されます。

K Y K 特製ヘレとんかつ膳

～季節の温野菜添え～ (130g) 1,900円
(90g) 1,700円



《お料理内容》 ヘレとんかつ

セット内容

御飯・お味噌汁・サラダ・香の物
季節の温野菜・季節の小鉢
デザート

K Y K 特製エビかつ膳

～季節の温野菜添え～ 1,880円

《お料理内容》 エビかつ

セット内容

御飯・お味噌汁・サラダ・香の物
季節の温野菜・季節の小鉢
デザート



季節の手巻き野菜かつ膳

～季節の温野菜添え～ 1,980円

《お料理内容》 季節の手巻き野菜かつ
海老フライ

セット内容

御飯・お味噌汁・サラダ・香の物
季節の温野菜・季節の小鉢
デザート



K Y K の とんかつ

とんかつ専門店として創業以来
研究を重ね美味しさを追求し続けました。
皆さまに愛され続ける、定番メニューです。

お味噌汁より変更できます。

㊦ 豚汁セット +280円
[単品 380円]

㊧ 豚汁セット +380円
[単品 480円]

KYKの創作

女性に人気!



花暦 (はなごよみ)

2,080円

《お料理内容》 黒豚ヘレ 40g、海老フライ1尾、カニクリームコロッケ1個

《セット内容》 御飯・お味噌汁・サラダ・香の物・季節の小鉢・茶わん蒸し・デザート



やわらか厚切り ロースとんかつ膳(国産豚使用)

2,480円

《お料理内容》 ロース 200g

《セット内容》 御飯・お味噌汁・サラダ・香の物・季節の小鉢・茶わん蒸し・デザート



天然大海老フライと KYK 特製ヘレとんかつ膳

2,500円

《お料理内容》 天然大海老フライ1尾、ヘレとんかつ 130g

《セット内容》 御飯・お味噌汁・サラダ・香の物・季節の小鉢・茶わん蒸し・デザート

緻細に調理しバラエティ豊かに創作する。
目で口で味わい楽しみながら、他では食べられない
創作お膳をご堪能ください。

お味噌汁より変更できます。

㊦ 豚汁セット +280円
[単品 380円]

㊧ 豚汁セット +380円
[単品 480円]

かごしま黒豚

高い品質を誇る「かごしま黒豚」は
ジューシーで旨味たっぷり。
アクセントに生粒こしょうをかけて
お召し上がりください。

かごしま黒豚
コースとんかつ膳

お薦め!

「110g」	2,380円
「140g」	2,880円
「ダブル 110g×2」	3,740円

セット内容

御飯・お味噌汁・サラダ
香の物・季節の小鉢・大根おろし
茶わん蒸し・デザート

かごしま黒豚
ヘレとんかつ膳

「40g×2個」	2,300円
「40g×3個」	2,880円
「40g×4個」	3,460円

セット内容

御飯・お味噌汁・サラダ
香の物・季節の小鉢・大根おろし
茶わん蒸し・デザート



かごしま黒豚
合い盛りとんかつ膳

「黒豚コース110g
+ 黒豚ヘレカツ40g」
2,960円

セット内容

御飯・お味噌汁・サラダ
香の物・季節の小鉢・大根おろし
茶わん蒸し・デザート

お味噌汁より変更できます。

④ 豚汁セット 1280円
[単品 380円]

⑤ 豚汁セット 1380円
[単品 480円]



KYKがこだわる、 かごしま黒豚の美味しさ

定義

肥育後期にさつまいもを10～20%添加した飼料を60日以上給与しており、鹿児島県黒豚生産者協議会の会員が、県内で生産・肥育出荷したパークシャー種(アメリカパークシャーを除く)であること。

味

「かごしま黒豚」のおいしさは、最近の研究により、科学的にデータとして証明されています。鹿児島大学と県畜産試験場などが行った研究の結果、「かごしま黒豚」は、国内産白豚や輸入豚に比べてうま味や甘みを感じさせるアミノ酸の量が圧倒的に多いことが明らかになりました。

また、「かごしま黒豚」は保水性が高く、ビタミンB1を多く含むことも明らかに。更に、20代から50代の男女数十人に対し、食味試験を行ったところ、肉質の美味しさで重視される「軟らかさ」でも「かごしま黒豚」の優位性が示されました。

歴史

「かごしま黒豚」のルーツは今から約400年前に、島津18代藩主・家久により琉球から鹿児島に移入されたといわれ、その後、長年に渡り県内で飼育されてきました。

鹿児島の黒豚の名が知られるようになったのは、黒船で揺れる幕末期の頃、外交問題の重鎮・水戸藩主徳川斉昭公をして「いかにも珍味、滋味あり、コクあり、何よりも精がつく」と言わしめ、郷土の偉人・西郷隆盛もこよなく愛したといわれています。

証明

「かごしま黒豚」の定義づけが行われてない時期は、取扱業者のそれぞれの解釈で流通、販売されていました。

現在では、鹿児島黒豚生産者協議会が指定したかごしま黒豚販売指定店には、桜島に似た屋久杉で作られた看板が交付され、出荷の際には、生産者名・出荷年月日・証明者番号を記入したかごしま黒豚証明書が添付されています。

肉質の特徴

肉の筋繊維が細かくきめが細かい ▶

保水性が高く、脂肪組織の水分含有量が少ない ▶

中性糖やアミノ酸含有量など旨味成分含有量が多い ▶

脂肪の溶ける温度が高い ▶

食味や食感

食べたときに歯切れがよく、やわらかい

肉質がしまり、水っぽさがなくジューシー

甘味を感じられ、旨味が多い

脂がべとつかず、さっぱりしている

かごしま黒豚 × 天然大海老

シータイガー

お薦め!

かごしま黒豚ヘレとんかつと
天然大海老フライ膳



かごしま黒豚コースとんかつと
天然大海老フライ膳

黒豚コース110g
天然大海老フライ1尾

2,950円

セット内容

御飯・お味噌汁・サラダ
香の物・季節の小鉢
茶わん蒸し・デザート

黒豚ヘレかつ40g×2個
天然大海老フライ1尾

2,680円

セット内容

御飯・お味噌汁・サラダ
香の物・季節の小鉢
茶わん蒸し・デザート



お味噌汁より変更できます。

④ 豚汁セット +2880円

〔単品 3800円〕

⑤ 豚汁セット +3880円

〔単品 4800円〕

天然大海老フライ膳

天然大海老フライ3尾

2,480円

セット内容

御飯・お味噌汁・サラダ
香の物・季節の小鉢
茶わん蒸し・デザート



厳選 本日の銘柄豚

とんかつKYKバイヤーが全国を回り
探した美味しい銘柄豚です。
希少な銘柄ですので数量に限りがございます。

おおさかもん

大阪産 東大阪市・長瀬畜産

なにわポーク・ロースとんかつ膳

〔140g〕 2,380円

セット内容

御飯・お味噌汁・サラダ・香の物・季節の小鉢・茶わん蒸し・デザート

なにわポークは、合成飼料をなるべく使わず、うどん・小麦粉・パン・お米・乳酸菌、さらに「チョーヤの梅酒」に使用されている付け梅を砕いたものを食べています。梅に含まれるクエン酸効果で食欲増進を促し、元気に成長します。とても身がしまったお肉となり、灰汁が出にくい事が特徴です。

お味噌汁より変更できます。

④ 豚汁セット +280円

〔単品380円〕

⑤ 豚汁セット +380円

〔単品480円〕



お子様メニュー

kids menu



ガチャ
コイン付

ジュース付

よい子のプレート 990円

《お料理内容》 カニクリームコロッケ、海老フライ、ポテト、キャベツ、ポテトサラダ、ごはん、ゼリー



ガチャ
コイン付

ジュース付

お子様御膳 1,380円

《お料理内容》 ヘレひとくちかつ×2個、海老フライ、サラダ、ご飯、お味噌汁、香の物、ゼリー

※お子様メニューは小学生以下のお子様のみご注文いただけます。

お膳にももう一品

※お膳をご注文のお客様が
ご利用いただけます。

KYK自慢の蟹クリームコロッケ

一個 300円

へレひとくちかつ

一個 250円

KYK特製へレかつ(65g)

一個 600円

かごしま黒豚へレかつ(40g)

一個 580円

かごしま黒豚ロースかつ(110g)

一枚 1,360円

お漬物盛合せ

280円

海老フライ

一尾 350円

KYK特製エビかつ(ハーフ)

一個 550円

天然大海老フライ

一尾 600円

《季節限定》かきフライ

一個 300円

蒸し物

・季節の蒸し野菜

380円

・茶碗蒸し

380円



ALCOHOL

アルコール

BEER

ビール

YEBISU 《樽生》 中	750円
YEBISU 《樽生》 グラス	400円
アサヒ生ビール（通称マルエフ）《中瓶》	700円
サッポロ黒ラベル《中瓶》	700円
プレミアムアルコールフリー《小瓶》	400円



JAPANESE WHISKEY

日本ウイスキー

シングルモルトウイスキー 《富士》



とろりとしたやわらかい口当たり、熟成感あふれる香味の心地良い余韻。味わうたびに富士の美しさを感じるシングルモルトウイスキー。富士御殿場蒸溜所ならではの仕上がりで、多彩なモルト原酒が織りなす、甘く華やかな香りと果実味あふれる芳醇な味わいが特長です。

お薦め!

※ハイボールには能勢ソーダを使用しています。

- ・ハイボール 780円
- ・ロック／水割り／お湯割り 750円

PLUM WINE

梅酒

- ・ロック／水割り／お湯割り 500円
- ・能勢ソーダ割り 530円

能勢ソーダ

桜川の名水(天然水)と炭酸ガスのみで造られたソーダ水です。塩化ナトリウムなどの添加剤を使用せず、泡を安定させるためにミネラル成分を抜き純水にする軟水処理もしていない、雑味のないまろやかな味わいのソーダ水です。

JAPANESE WINE

日本ワイン



わかな
和奏 マスカットベリーA 《赤》

グラス 580円

500ml ボトル 1,880円

「和奏マスカットベリーA」はスマイレの芳香と爽やかな酸味を味わえる赤ワインです。黒ぶどうのもつ渋みを抑えつつも、ほのかな渋み、爽やかな果実感を生かして、軽快な印象を与えるワインで、とんかつにも良く合います。

わかな
和奏 甲州 《白》

グラス 580円

500ml ボトル 1,880円

「和奏甲州」は青リンゴや柑橘系を思わせる爽やかな香りが広がる白ワインです。酸味のバランスも良く、甲州種のフレッシュな香りとスッキリした飲み心地で、和食との相性もぴったりです。

お気軽にお試しください。

HYOUKETSU SOUR

氷結サワー

《KIRIN》氷結レモンサワー 550円

《KIRIN》氷結レモン&ライムサワー 580円

《KIRIN》氷結レモン&カルピスサワー 580円

SYOUCHU

焼酎

《麦》一粒の麦

《芋》富乃宝山

・ロック/水割り/お湯割り 600円

・能勢ソーダ割り 630円

JAPANESE SAKE

日本酒

菊正宗 《1合》 680円

冷酒・加茂鶴 《180ml》 980円

九州産 温州みかんジュース 400円

リンゴジュース 400円

コーラ 400円

カルピス 400円

黒烏龍茶 400円

SOFT DRINK

ソフトドリンク



お酒は20歳になってから!未成年の飲酒は法律で禁止されています。
当店では未成年者・運転者への酒類の提供は致しません。

※商品写真は全てイメージです。
実際のお料理と盛り付け器が異なる場合がございます。

お持ち帰り弁当



黒豚ロースとんかつ弁当	1,860円
黒豚ヘレとんかつ弁当	2,240円
KYK特製ヘレとんかつ弁当	1,650円
カニクリームコロッケ盛合せ弁当	1,650円
ヘレー口かつ弁当	1,500円
エビかつ弁当	1,600円

お持ち帰り単品折詰



黒豚ロースとんかつ (110g)	1,560円
黒豚ヘレとんかつ (40g×2個)	1,360円
KYK特製ヘレとんかつ (130g)	1,350円
ヘレー口かつ (4個)	1,200円
エビかつ (1本)	1,300円
大海老フライ (2尾)	1,400円
海老フライ (3尾)	1,250円
カニクリームコロッケ (3個)	1,100円

