

喰ってみやつしえ

粋な房総喰物語



vol.6

広告

素材とソースにこだわり「とんかつ」ひと筋57年

当店は、昭和37年に創業以来、豚肉やお米をはじめソースなどの原材料に気を配っています。

パン屋さんの生パン
◆米：福島県会津産
コシヒカリ。

Q 人気メニューは？

当店使用の特製ソースやドレッシングは、独自の製法により全て手作りにて専門店ならではの味に仕上げたオリジナルです。

◆豚：千葉県九十九里産の北総豚

◆油：ラード

◆衣：地元で人気の

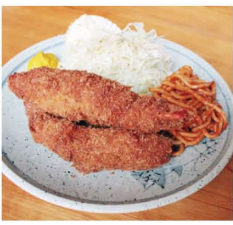
業務内容は、開店準備、配達、調

パートさんを募集しています。

理補助などです。未経験者の方でも大歓迎です。多くのお客様に満足していただける品物を提供していきたいと考えています。ぜひ私たちと一緒に働きませんか？お問い合わせお待ちしております。



特製ソース



海老フライ



ローズかつ定食

おいしい手づくり
**とんかつの
こぶた**



館山市山本231-1 Tel.0470-22-1411

【定休火曜日】※月曜不定休