

早春の野山を

黄金色に染める

万葉の

美味ーいところ

召ーあがれ



名代か一屋
MANSUKU
万葉

特選熟成

万さく自慢の熟成ロース



特選熟成ロースかつ膳

中 1,480円 (税込1,628円) 小 1,280円 (税込1,408円)

●特選熟成ロース ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物

MANSAKU

特選熟成厚切りロースかつ膳



2,080円 (税込2,288円)

●特選熟成厚切りロース (300g) ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物

特選熟成とろロースかつ膳



1,880円 (税込2,068円)

●特選熟成とろロース ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物

とろロースとは白身と赤身のバランスの良い部分だけを目利きしカットしている希少部位です。



厚切りヒレかつ膳

大 (4個) 1,880円 (税込2,068円)

中 (3個) 1,580円 (税込1,738円)

小 (2個) 1,280円 (税込1,408円)

●厚切りヒレかつ ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物

黒豚

薩摩で生まれしこの味
黒豚特有の鮮やかな赤身に、自身の甘さと心地よい口当たり
丹念に育てられたからこそ本物の味を届けたい。
歯切れの良さと口の中に広がる肉汁の旨味
まずは「岩塩」で本物の味をお楽しみください。

★★★ 特上黒豚

黒豚ならではのコクと甘みを存分に
万さくイチオシのプレミアムメニュー



特上黒豚熟成ロースかつ膳

2,080円 (税込2,288円)

●特上黒豚熟成ロース ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物

特上黒豚ロースと厚切りヒレかつ膳



2,080円 (税込2,288円)

●特上黒豚熟成ロース (小) ●厚切りヒレかつ ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物

特上黒豚ロースと三種盛かつ膳



2,380円 (税込2,618円)

●特上黒豚熟成ロース (小) ●厚切りヒレかつ ●海老フライ ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物

極上黒豚とろロースかつ膳

数量限定



黒豚の美味しさは自身の質の高さと赤身の旨味にあり。
極上ロースは一張から3~4人分しか取れない上級部位。

2,580円 (税込2,838円)

●極上黒豚とろロース ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物

※ご飯・キャベツ・お味噌汁のお替り自由 ※御膳各種、単品の場合は300円 (税込330円) 引きにて承ります。 ※写真はイメージです。



万さく贅沢膳

1,880円(税込2,068円)

●ロース ●海老フライ ●旬魚のフライ ●茶碗蒸し ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物

万さく自慢の海老フライは
大きさよりも「質」にこだわりそのまま食べても美味。
手作りタルタルソースでさらに旨味倍増。



海物語

万さく自慢の熟成肉と

新鮮な海の幸のコラボレーション



海老ヒレかつ膳

新鮮な海老をまるごと使ったプリプリ食感とサクサク衣の相性は抜群です。

1,680円(税込1,848円)

●ヒレかつ (2個) ●海老フライ (2本) ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物

海鮮ミックス膳



1,480円(税込1,628円)

●海老フライ ●旬魚のフライ ●旬魚のフライ ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物

万さく三種盛り膳



1,780円(税込1,958円)

●ロースかつ ●ヒレかつ ●海老フライ ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物



ロースとヒレかつ膳

1,680円(税込1,848円)

●ロースかつ ●ヒレかつ (2個) ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物



海老ロールかつ膳

1,580円(税込1,738円)

●ロースかつ ●海老フライ (1本) ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物



海老フライ膳

1,480円(税込1,628円)

●海老フライ (3本) ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物

名物

天然ジャンボ 海老フライ



ヒレかつとジャンボ海老
万さく膳

2,380円(税込2,618円)

●ヒレかつ(2個) ●ジャンボ海老フライ ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物

長さ20〜25センチの
天然海老はフリフリで
大きさとボリュームに
大満足いただけます。



選べる薬味とタレが味の決め手

醤油かつ重膳

〈ロース〉1,480円(税込1,628円)

〈ヒレ〉1,580円(税込1,738円)

●醤油かつ重(ロースまたはヒレかつ) ●茶碗蒸し ●味噌汁 ●香の物



熟成された豚肉でつくる
手ごねメンチかつ

手作りメンチかつ膳

〈中〉(3個)1,280円(税込1,408円)

〈大〉(4個)1,480円(税込1,628円)

●メンチかつ ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物



ジャンボ海老の
極上万さく膳

2,980円(税込3,278円)

●厚切りヒレかつ ●ロースかつ ●ジャンボ海老フライ(1本)
●ご飯 ●味噌汁 ●香の物



ロースかつとジャンボ海老
万さく膳

2,380円(税込2,618円)

●ロースかつ ●ジャンボ海老フライ(1本) ●ご飯 ●味噌汁
●香の物



名物ジャンボ
海老フライ膳

20センチを超える
天然の海老をまるごと
使った万さく名物メニュー

〈1本膳〉2,080円

(税込2,288円)

〈2本膳〉3,580円

(税込3,938円)



麦味噌と赤味噌をお好みで
和ごころ香る味噌ソース

味噌とんかつ膳

〈ロース〉1,480円(税込1,628円)

〈ヒレ〉1,580円(税込1,738円)

●味噌とんかつ ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物



おろしとネギがたっぷり!
自家製ポン酢でサッパリ召し上がれ

ネギおろしかつ膳

〈ロース〉1,480円(税込1,628円)

〈ヒレ〉1,580円(税込1,738円)

●ネギおろしかつ ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物

彩りかつ膳

バラエティ豊かな万さくの「かつ膳」



こだわりのサクサク衣と万さく特製カレー！
パツクンの相性です

とんかつ屋さんのかつカレー

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| 〈ロース〉 | 〈ヒレ〉 |
| 小 1,480円(税込1,628円) | 小 (2個) 1,480円(税込1,628円) |
| 中 1,680円(税込1,848円) | 中 (3個) 1,680円(税込1,848円) |



相性抜群！
チキンとチーズ絶品です

1,580円(税込1,738円)
●チーズチキンかつ ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物



3種類ロールの彩りかつ膳
梅しそとチーズチキンのミックスかつ膳

1,580円(税込1,738円)
●梅しそかつ ●旬菜ロールかつ ●チーズチキンかつ ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物



お出汁で煮込む
ふんわり卵のかつとじ鍋

- ロースかつ鍋膳 1,480円(税込1,628円)
- ヒレかつ鍋膳 1,580円(税込1,738円)
- 海老ヒレかつ鍋膳 1,480円(税込1,628円)

お子様膳



お子様ランチ
810円(税込891円)



お子様カレー
810円(税込891円)



お子様ミニうどん
ミニ(半玉)300円(税込330円)
並(1玉)480円(税込528円)



キッズカレー(単品)
380円(税込418円)



茶碗蒸し
200円(税込220円)

追加メニュー

- 厚切りヒレかつ(50g) 380円(税込418円)
- 海老フライ(1本) 350円(税込385円)
- かにクリームコロッケ(1個) 300円(税込330円)
- 旬魚のフライ(1個) 350円(税込385円)
- 旬貝のフライ(1個) 350円(税込385円)
- 手作りメンチかつ(60g) 300円(税込330円)
- おろしポン酢 250円(税込275円)
- 茶碗蒸し 200円(税込220円)
- 山芋とろろ 200円(税込220円)



甘味

- ソフトクリーム 各380円(税込418円)
(バニラ・バニラチョコ・抹茶)

逸品

職人が一品一品
思いを込めて
お作りします。



自家製豚角煮
780円(税込858円)



少し甘めの出汁巻き玉子
(6個) 300円(税込330円)



若鶏の塩唐揚げ盛合せ
(5個) 650円(税込715円)
(3個) 390円(税込429円)



フライドポテト
350円(税込385円)



黒豆枝豆
350円(税込385円)



漬物の盛合せ(三種)
250円(税込275円)



自家製豆腐の揚げ出し
580円(税込638円)

こだわりの南国黒豚カツ
お作りがれ

ひと口カツと香々の音
ふた口カツと笑顔にほれる

タレにパン粉にこだわり
米にキャベツにこだわり

厳選した海鮮、お野菜を
素材に日本四季を
味わい楽しめ

新鮮プリプリ
ジャンボ海老も
召し上がれ



豚肉

万さくで取扱う豚肉は、鹿児島県の温暖な自然の中で薩摩芋、麦を食べて手塩にかけて育てられた健康な豚です。万さくでは美味しい豚肉をさらに美味しく独自の熟成管理を行い一枚一枚こだわりをもち調理しております。



お米

鹿児島県産はもちろんのこと、全国各地のその時美味しいお米を取り寄せています。「五つ星お米マイスター」が、原料の選別、精米包装までを万全の体制で管理したこだわりのお米たちです。



お味噌汁

麦の持ち味をうまく生かした九州の甘口お味噌です。四季の旬野菜をはじめ具沢山でとんかつごはん、香の物全てに合うように毎日丁寧に味噌の良い所を引き出しております。



キャベツ

万さくのキャベツは鮮度と旬の地にこだわり、産地から一番美味しいキャベツを取り寄せています。その日のとんかつに合うように毎日厚みやさらす時間を調整して美味しくご提供を心がけております。



香の物

我家の畑で採れる四季折々のお野菜を中心に地物の旬野菜の素材の持ち味を大切に一つ一つ手作りにて漬けております



器

万さくでは「陶磁器発祥」として知られる有田焼に料理を盛り付けお客様に「体験」をご提供しております。器とは料理の着物とよく言われており、日本文化を伝える重要な役割があります。趣向を凝らした器づかいを五感で感じていただけたらと思っております。

*写真はイメージです。