

早春の野山を

黄金色に染める

万葉の

美味ーひとこがし

召ーあがれ



名代か屋
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 1,580円 (税込1,738円) 小 1,380円 (税込1,518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



2,180円 (税込2,398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



1,980円 (税込2,178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) 1,980円 (税込2,178円)

中 (3個) 1,680円 (税込1,848円)

小 (2個) 1,380円 (税込1,518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。

特上黒豚熟成ロースかつ膳

2,180円 (税込2,398円)

● 特上黒豚熟成ロース ● ご飯 ● 味噌汁 ● 香の物



★★★★
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

特上黒豚ロースと 厚切りヒレかつ膳



2,180円 (税込2,398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



2,480円 (税込2,728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。
極上ロースは一头から3~4人分しか取れない高級部位。

2,680円 (税込2,948円)

● 極上黒豚とろロース ● ご飯 ● 味噌汁 ● 香の物





万さく贅沢膳

1,980円(税込2,178円)

- ロース ● 海老フライ ● 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。

海鮮ミックス膳



1,580円(税込1,738円)

- 海老フライ ● 魚のフライ ● 貝のフライ ● ご飯 ● 味噌汁 ● 香の物

万さく三種盛り膳



1,880円(税込2,068円)

- ロースかつ ● ヒレかつ ● 海老フライ ● ご飯 ● 味噌汁 ● 香の物

万さく 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。

1,780円(税込1,958円)

- ヒレかつ (2個) ● 海老フライ (2本) ● ご飯 ● 味噌汁 ● 香の物



ロースとヒレかつ膳

1,780円(税込1,958円)

- ロースかつ ● ヒレかつ (2個) ● ご飯 ● 味噌汁 ● 香の物



海老ロースかつ膳

1,680円(税込1,848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

1,580円(税込1,738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



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。



ヒレかつとジャンボ海老 万さく膳

2,620円 (税込2,882円)

●ヒレかつ (2個) ●ジャンボ海老フライ ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物



選べる薬味とタレが味の決め手

醤油かつ重膳

〈ロース〉1,580円 (税込1,738円)

〈ヒレ〉1,680円 (税込1,848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) 1,380円 (税込1,518円)

〈大〉(4個) 1,580円 (税込1,738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

3,220円 (税込3,542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

2,620円 (税込2,882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〉2,320円
(税込2,552円)

〈2本膳〉4,060円
(税込4,466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〉1,580円 (税込1,738円)

〈ヒレ〉1,680円 (税込1,848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り

ネギおろしかつ膳

〈ロース〉1,580円 (税込1,738円)

〈ヒレ〉1,680円 (税込1,848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」



こだわりのトンカツのサクサク衣と万さく特製カレールー・パツケンの相性です

とんかつ屋さんのかつカレー

〈ロース〉	〈ヒレ〉
小 1,580円 (税込1,738円)	小 (2個) 1,580円 (税込1,738円)
中 1,780円 (税込1,958円)	中 (3個) 1,780円 (税込1,958円)



チーズチキンかつ膳

1,680円 (税込1,848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

1,680円 (税込1,848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	1,580円 (税込1,738円)
ヒレかつ鍋膳	1,680円 (税込1,848円)
海老ヒレかつ鍋膳	1,580円 (税込1,738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) 410円 (税込451円)
- 海老フライ(1本) 380円 (税込418円)
- かにクリームコロッケ(1個) 330円 (税込363円)
- 魚のフライ(1個) 380円 (税込418円)
- 貝のフライ(1個) 380円 (税込418円)
- 手作りメンチかつ (60g) 330円 (税込363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)



おろしポン酢

山芋とろろ

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)

※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。

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
830円(税込913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)



少し甘めの出汁巻き玉子
(6個) 350円(税込385円)



フライドポテト
400円(税込440円)



黒豆枝豆
400円(税込440円)



漬物の盛合せ(三種)
300円(税込330円)



自家製豆腐の揚げ出し
630円(税込693円)

※写真はイメージです。

こだわりの南国果実カン
カシゴケ

カシゴケと香の物
ふた口ヤクワと実類ははれる

タレパン粉にこだわりの
米にキャベツにこだわりの
白梗の二皿でこだわりの

厳選した海鮮、お野菜も
素材に日本の四季も
味わう楽しみ

新鮮アサリ
ジャンボ海老も
カシゴケ



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さ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。