



お好み焼



一番人気!!
食べたらホクホクの
海鮮お好み焼!

スペシャルそば 2680 (税込)

するめいか・ブラックタイガー・いか天・短鼻豚・野菜・平飼い卵・そば(うどんの場合+100円)

スタミナスペシャル 広島ねぎかけ
+国産にんにくチップ 3440 (税込)



とろろ!
チーズが
とろけるぞ!!

チーズスペシャル 3100 (税込)

するめいか・ブラックタイガー・チーズ・短鼻豚・野菜・平飼い卵・そば(うどんの場合+100円)

チーズの王様 3900 (税込)



北海道登別で、
丹精込めてつくろ
こだわり納豆。

福島スペシャル 2300 (税込)

平飼い温泉たまご・納豆・短鼻豚・野菜・平飼い卵・そば(うどんの場合+100円)

福島スペシャル キムチ入り 2680 (税込)



キャベツの
旨みたっぷり!

※そばのトッピングはできません。

野菜スペシャル 2550 (税込)

するめいか・ブラックタイガー・いか天・短鼻豚・愛知県産キャベツダブル・平飼い卵・ねぎかけサービス

野菜チーズスペシャル 3350 (税込)



かがちゃんスペシャル 2450 (税込)

広島ねぎかけ・いか天・短鼻豚・野菜・平飼い卵・そば(うどんの場合+100円)

かがちゃんチーズスペシャル 3250 (税込)



そば肉卵 1580 (税込)

ベーシック お好み焼 **うどん肉卵** 1680 (税込)

短鼻豚・野菜・平飼い卵

鹿児島直送 短鼻豚

tanbiton

鹿児島黒豚 在来種
子どもに安心して
食べさせたい、
だから無添加です。



有限会社 鹿児島ますや 代表 米増昭尚
安心して皆様に、召し上がっていただきたい。



鹿児島黒豚の中の黒豚

短鼻豚とは、鹿児島黒豚の在来種にあたる豚で、米増社長が商標登録した品種です。米増社長が独立する際、大学の先輩から勧められたのがこの豚との出会いのきっかけでした。

最大の特徴は赤身と脂身それぞれにあります。赤身は筋繊維が細く、噛むほどに食感が楽しめる食べ応えのある肉質です。一方、脂身は餅のような弾力があり、豚肉の中で唯一糖質を含むため甘みを感じられるという独特の性質を持っています。

現在の鹿児島県認定黒豚は、アメリカ原産のバークシャー種と交配された品種ですが、短鼻豚に比べると本来の黒豚の良さを半程度しか受け継いでいないとされます。つまり短鼻豚は、交配が進む前の在来種が持つ本来の風味や食感をより色濃く残している豚といえます。噛むほどに広がる赤身の旨みと、甘みのある弾力豊かな脂身が織りなす味わいは、他の黒豚にはなかなか見られない魅力であり、一度味わう価値のある逸品といえるでしょう。想いのこもった短鼻豚を使ったかつちゃんのお好み焼をどうぞお楽しみください。

広島牡蠣 牡蠣 三味



牡蠣スペシャル 5500 (税込)

牡蠣7個・するめいか・ブラックタイガー・いか天
短鼻豚・野菜・平飼卵・そば(うどんの場合は+100円)

おっ!! 牡蠣スペシャル 8800 (税込)

トッピング

そばダブル・もち
国産にんにくチップ

各280 (税込)

キムチ・初摘み一番海苔
北海道産納豆・平飼温泉たまご
平飼卵ダブル・うどんダブル
愛知県産キャベツダブル

各380 (税込)

いか天・広島ねぎ
期間限定 岩田農園とうもろこし

各480 (税込)

ブラックタイガー・するめいか

各600 (税込)

北海道産チーズ

鹿児島黒豚 短鼻豚肉ダブル

各800 (税込)

広島牡蠣 2Lサイズ5個

1750 (税込)

追加マヨネーズ

※1個では足りない方

50 (税込)