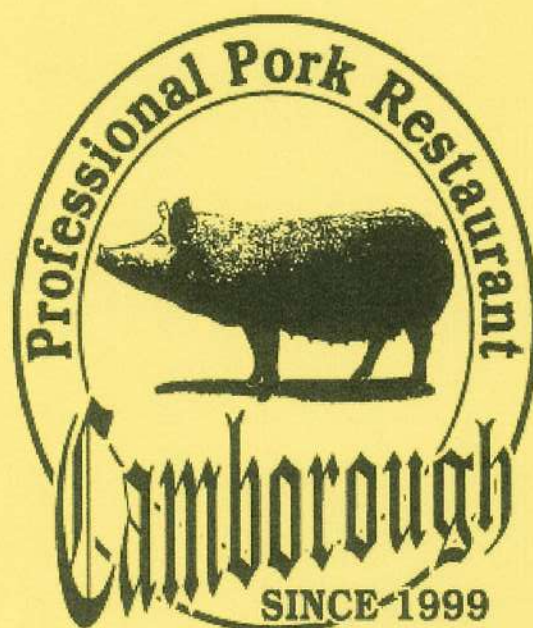


MENU

ケンボローへようこそ!

どうぞゆっくりとおたのしみください





ケンボロー四半世紀の結集!

ティーボーンステーキ

T-BONE STEAK

500g ¥5,500

600g ¥6,600

700g ¥7,700

焼き時間 20分～30分

ロース&ヒレ

2つの部位を同時に味わえる

贅沢なステーキ

全て税込み価格で表示しております



EVENING MENU

PM5:00-PM10:00 LAST ORDER

超特選ロースカツ Tスペシャル-250

ロゼ色の切り口、ロースの中で
最も柔らかな部位をプロの技でチャレンジ！
芙蓉ポークの真骨頂を堪能して頂ける贅沢なカツ

250g ¥3,630

揚げ時間 18分

ライス・味噌汁・小鉢・香の物付き

鉄板ステーキ

厚切りでわかるお肉の美味しさ！

			(単品)	(ライスセット付)
400g	焼き時間18分		¥3,870	¥4,230
300g	焼き時間15分		¥3,140	¥3,500
250g	焼き時間13分		¥2,780	¥3,140
200g	焼き時間10分		¥2,420	¥2,780

全て税込み価格で表示しております



DINNER MENU

ディナーメニュー

PM5:00-PM10:00 LAST ORDER

特選フィレカツ

¥3,020

特に吟味した最上のフィレ肉

特選ロースカツ

¥2,780

特に吟味した最上のロース肉

フィレカツ

S ¥2,420 / L ¥2,780

脂が少なく柔らかいお肉の代表

ロースカツ

S ¥2,050 / L ¥2,410

豚カツ好きにはこたえられない旨味

ロース芯カツ

¥2,420

ロース肉の芯だけを使った
贅沢なカツ

味噌カツ

¥2,540

味噌とカツの
すばらしいコンビネーション

ジャンボカツ

¥2,660

豚カツ好きな方へのプレゼント
乞うチャレンジ！

エビフライ

¥2,010

豚カツの技術でエビにチャレンジ
エビ好きもご納得！

サラダ・味噌汁・小鉢・香の物・デザート付き
ライスは白米・麦ご飯のいずれかをお選びください
ライスとキャベツはおかわりできます

大きなプリプリ海老の トッピング

1本 ¥550

ホワイトラディセット

(おろし大根・ポン酢)

¥240

どのカツにもどうぞ
さっぱりがお好みの方に

一度食べたら忘れられない「ローストポーク」もあります



DINNER MENU

ディナーメニュー

PM5:00-PM10:00 LAST ORDER

カツ鍋

¥2,170

カツを卵でとじた一品
柔らかなロースカツを
アツアツのお鍋どうぞ

エビカツ鍋

¥2,170

プリプリのエビを
新鮮卵でとじました

サラダ・味噌汁・小鉢・香の物・デザート付き
ライスは白米・麦ご飯のいずれかをお選びください
ライスとキャベツはおかわりできます

ケンボロー カツカレー

¥2,050

アツアツのカツにふっくらご飯
こだわりカレーで
ちょっぴりリッチなカツカレー

芙蓉フィレ フラワーライス

¥1,810

新鮮で柔らかなフィレ肉を
和風ソースで味付け
洋風にお召し上がりください

サラダ・味噌汁・小鉢・香の物・デザート付き
キャベツはおかわりできます

芙蓉バーグ

¥2,050

芙蓉ポークだけで作るハンバーグ

はなびら御飯

¥2,050

旬菜サラダ・小鉢・
コンソメスープ・
ピクルス・デザート付き

サラダ・味噌汁・小鉢・香の物・デザート付き
ライスは白米・麦ご飯のいずれかをお選びください
ライスとキャベツはおかわりできます

炊きたての御飯の上に幾重にも
花びらを重ねてみました
ケンボローオリジナルの創作御飯
特製のソースで召し上がれ！



DINNER SET MENU

鍋物セットメニュー

PM5:00-PM10:00 LAST ORDER

(2名様より、価格はお一人様分)

特選しゃぶセット ¥2,540

芙蓉ポークの中からさらに選びぬかれた一品です
柔らかな歯ごたえと、牛肉を超えた味をお楽しみください

芙蓉しゃぶセット ¥2,290

こだわりのケンボロー自慢の一品です
柔らかな歯ごたえの芙蓉豚を特製のタレでお召し上がりください おだしは塩コショウでスープに

特選すきやきセット ¥2,540

こだわりのケンボロー自慢の一品です
柔らかな歯ごたえの芙蓉豚を特製の割下でお召し上がりください

べっぴん鍋セット ¥3,140

コラーゲンたっぷりのつみれ・ロース肉・高麗人蔘・クコ・なつめ・松の実
安全な自家産野菜でべっぴんに!

べっぴん玉 ¥720

手造りコラーゲン玉 より美しくなりたい方に

追加ポーク

特選ロース (100g)	¥1,140
ロース (100g)	¥1,020
特選バラ (100g)	¥900
バラ (100g)	¥720
すき焼肉肩ロース (100g)	¥1,080
つみれ追加	¥900
うどん	¥240
たまご	¥60

追加野菜

盛り合わせ	¥600
単品	¥240

白菜、白ネギ、しらがネギ、
椎茸、えのき茸、焼き豆腐、くずきり、
ケンボロー農園採れたて日替わり本日の野菜
(お問い合わせください)

エスニックたれ (豆板醤の効いたピリ辛のひと味違うたれです) ... ¥120

追加のつけだれ ... ¥120

すべてのコースのしゃぶしゃぶを豆乳しゃぶしゃぶに替えることができます ... プラス ¥360

豆乳しゃぶしゃぶの後は「おぼろ豆腐」にして召し上がれます

しゃぶしゃぶの後の美味しいスープで雑炊にできます ... 2人前より ¥720



DINNER SET MENU

夜のコースメニュー

PM5:00-PM10:00 LAST ORDER

ケンボロー自慢のメニューをコースでお楽しみいただけます
各種宴会、お食事会、集いの席にご利用ください
(2名様から、価格はお一人様分)

特選おまかせコース ¥9,350(要予約)

芙蓉ポーク特選肉 [しゃぶしゃぶ・べっぴん鍋・すきやき] のいずれかをお選びください
手造りハム・肩ロース生ハム・パンチェッタ盛り合わせ サラダ添え
小鉢・煮物・揚げ物・焼物…スタッフがその日の一番のおすすめをご案内します
ご飯もの…雑炊 or ベーコン茶漬け / デザート…お楽しみスイーツ
コーヒー (エスプレッソ・ヨーロピアン) or 紅茶

特選コース ¥6,650

特選フィレ or ロースカツ (フィレ1本揚げ3名様より)
手造りハム盛り合わせ & 肩ロース生ハム / 芙蓉特選肉しゃぶしゃぶ or すきやき
旬菜の小鉢 / 芙蓉豚の角煮 / ご飯もの…雑炊 or ベーコン茶漬け
デザート (シャーベット、季節のフルーツ添え)
コーヒー (エスプレッソ・ヨーロピアン) or 紅茶

バースデー (メモリアル) コース ¥6,650

バースデー・カードご持参の方は¥5,440

ファーストドリンクのバースデーサービス
ケンボローオリジナルサイドメニューから5品目 (お選びください)
お祝いハム盛り / ベーコンサラダ / 特選肉しゃぶしゃぶ
小鉢 (芙蓉しぐれ煮) 鍋用うどん
デザート (シャーベット、季節のフルーツ添え)

追加野菜盛り合わせ 単品野菜…¥240 別メニューにていろいろ取り揃えております
すべてのコースのしゃぶしゃぶを豆乳しゃぶしゃぶに替えることができます…プラス¥360
豆乳しゃぶしゃぶの後は「おぼろ豆腐」にして召し上がれます
しゃぶしゃぶの後の美味しいスープで雑炊にできます…2人前より¥720



DINNER SET MENU

夜のコースメニュー

PM5:00-PM10:00 LAST ORDER

ケンボロー自慢のメニューをコースでお楽しみいただけます
各種宴会、お食事会議、集いの席にご利用ください
(2名様から、価格はお一人様分)

ケンボローコース

¥5,560

ベーコンサラダ

ケンボローオリジナルサイドメニューから

5品目(お選びください)

小鉢(芙蓉しぐれ煮)

芙蓉肉しゃぶしゃぶ

鍋用うどん

デザート(シャーベット)

芙蓉コース

¥4,350

手造りハム盛り合わせ

ベーコンサラダ

小鉢(芙蓉しぐれ煮)

芙蓉肉しゃぶしゃぶ

野菜盛り合わせ

1. ロースカツ&エビフライ

2. フィレカツ&唐揚げ

3. 味噌カツ&野菜揚げ

(3種の揚げ物から一品お選びください)

鍋用うどん

デザート(シャーベット)

べっぴんコース

¥5,680

芙蓉・薬膳 べっぴん鍋

季節のサラダ(ケンボローハム添え)

小鉢(豚足ポン&もしもしのピリ辛) ローズマリー焼

揚げ物(ひとくちフィレカツ・高麗人蔘素揚げ・旬菜揚げ)

厳選そば

デザート

追加野菜盛り合わせ…¥600

単品野菜…別メニューにていろいろ取り揃えております

すべてのコースのしゃぶしゃぶを豆乳しゃぶしゃぶに替えることができます…プラス ¥360

豆乳しゃぶしゃぶの後は「おぼろ豆腐」にして召し上がれます

しゃぶしゃぶの後の美味しいスープで雑炊にできます…2人前より ¥720

全て税込み価格で表示しております



ORIGINAL MENU

ケンボローオリジナルメニュー 1

おなじみの味をケンボローならではの味に仕上げました

ローストポーク ¥1,450

ケンボローならではの本物の味

ショルダー生ハム ¥1,570

肩ロースをまろやかな美味しさに仕上げました

パンチェッタ ¥1,080

バラ肉をじっくり熟成

ベーコンソテー ¥1,390

ケンボロー自慢のベーコンです

ハム・ソーセージの盛り合わせ ¥1,390

本物の手づくりの味をお確かめください

ウインナー盛り合わせ ¥1,390

美味しさ保証付き

ローズマリー焼き(肩ロース) ¥1,450

芙蓉肉とローズマリーの相性ぴったり

芙蓉スペアリブ ¥1,330

ダイナミックに召し上がれ!

ロース唐揚げ ¥1,020

ケンボロー風の唐揚げです 冷えても美味しい!お持ち帰り承ります

選りすぐりのチーズの盛り合わせ ¥1,810

フランス・イタリアの選りすぐりのチーズです

ガーリックトースト ¥420



アイスバイン水煙蒸し ¥3,630

ドイツの名物料理のひとつ

アイスバインをケンボロー風の「水煙蒸し」にした

フランクフルトソーセージをケンボロー農園産の

採れたての旬野菜も一緒に蒸して

召し上がっていただきます

※3日前までのご予約にて承ります



ORIGINAL MENU

ケンボローオリジナルメニュー 2

おなじみの味をケンボローならではの味に仕上げました

フィレたたき風 ¥840

さっぱりと特製ポン酢で、たっぷりの薬味といっしょに

おつまみ漬 ¥480

旬の野菜のお新香

芙蓉しぐれ ¥600

フィレ肉しぐれ煮

もしもしのピリ辛いため ¥360

豚耳のコリコリした歯ごたえを

豚足ポン ¥360

さっぱりポン酢で ヘルシーでコラーゲンたっぷり

生春巻き ¥900

お肉と野菜をライスペーパーで包んでタイ風に

キュービック ¥900

とろけるような柔らかさ 和風の角煮

生姜焼きローズ ¥1,570

芙蓉豚ローズを生姜の味で

生姜焼きバラ ¥1,330

芙蓉豚バラを生姜の味で

お待たせしないおつまみ

ポークジャーキー ¥1,020

ケンボロー手造りのこだわりジャーキー

枝つき干しぶどう ¥780

大粒のぶどうを枝ごと干しぶどうにした希少価値の一品

ひとくちカツおつまみ風 ¥780

和風のタレにくぐらせた食べやすいカツ



EVENING MENU

単品メニュー

PM5:00-PM10:00 LAST ORDER

超特選ロースカツ (Tスペシャル-250)	¥3,300
芙蓉ポークの真骨頂を堪能して頂ける贅沢なカツ (250g)	
芙蓉プリンセス	¥4,840
ケンボローだから出来るプロの味 フィレ1本揚げ (400g以上)	
特選フィレカツ	¥2,660
特に吟味した最上のフィレ肉 (200g)	
フィレカツ	¥2,060
脂が少なく柔らかいお肉の代表 (150g)	
特選ロースカツ	¥2,420
特に吟味した最上のロース肉 (200g)	
ロースカツ	¥1,690
豚カツ好きにはこたえられない旨味 (150g)	
ロース芯カツ	¥2,060
ロースの肉の芯だけを使った贅沢なカツ (150g)	
ジャンボカツ	¥2,300
豚カツ好きな方へのプレゼント 乞うチャレンジ! (250g)	
バラカツ	¥1,810
脂好きの方へぜひ召し上がっていただきたい逸品 (150g)	
味噌カツ	¥2,180
味噌とカツの素晴らしいコンビネーション	
芙蓉バーグ	¥1,690
旨味の秘密は芙蓉ポークのジューシーさ	
エビフライ	¥1,650
豚カツの技術でエビにチャレンジ エビ好きもご納得! (大3尾)	
カツ鍋	¥1,810
カツを卵でとじた一品 柔らかなロースカツをアツアツのお鍋で!	
エビカツ鍋	¥1,810
プリプリのエビを新鮮卵でとじました	
ケンボローサラダ	¥960
ケンボローおすすめ ベーコンの旨味が効いています	
旬菜サラダ	¥660
ケンボロー農園の旬の味を	
シルバーライスセット (麦ご飯、味噌汁、小鉢、漬物)	¥360
懐かしい麦ご飯の味 豚カツにフィット	
	ライス単品...¥240
ゴールドライスセット (白米、味噌汁、小鉢、漬物)	¥360
地元産の吟味した本当に美味しいお米と添え物	
	ライス単品...¥240
ベーコン茶漬け	M ¥720 / L ¥1,080
自慢のベーコンを絶品のお茶漬けにしました	



ORIGINAL SIDE MENU

オリジナルサイドメニュー

ケンボローコース、バースデーコースの5品を選んでいただくメニューです

5品お選びください

一口フィレカツ

キュービック(角煮1個)

芙蓉から揚げ

ローズマリー焼き

スペアリブ

生姜焼き

生春巻き

もしもしのピリ辛

豚足ポン

ウインナー盛り合わせ

ハム・ソーセージ盛り合わせ

ベーコンソテー

本日のおすすめ