

名代カツ揚げ

つらら



お好みに 合わせて

カツはそのまま召し上がっても充分に美味しいですが、卓上の「つららソース」、
「ベジダブルソース」、「メープルソース」、
「和風出汁醤油」、「岩塩」をお好みで
使って頂くと、さらに美味しく召し上がれます。



美味しい 白飯

カツに合わせるお米は北海道産の最上級米
「ゆめぴりか」を使用しています。
米粒が立ち、光る輝き、歯応え抜群の
ゆめぴりかのご飯はカツの旨味を増幅
させます。ご飯はかわり無料です。



しつとりと

とけるよな

名物

ささみカツ



つららの名物は、身体に良い高タンパク低脂質の奥の都どりのささみカツです。新鮮な都どりを特製生パン粉で包み、低温二度揚げにより、じつくり火を入れて肉の旨みを閉じ込めながら、もつとも柔らかい品質で提供しています。ささみカツの概念が変わります。

ささみカツとの

盛合せ御膳

名物ささみカツともう一品。食べ比べが嬉しい御膳です。

名物

匠のささみカツ膳

ご飯 味噌汁 漬物 小鉢 付き

1320円

ささみ2本

名物

匠のささみカツ膳

ご飯 味噌汁 漬物 小鉢 付き

1750円

ささみ3本

名物

匠のささみカツ&

チーズ包みささみカツ膳

ご飯 味噌汁 漬物 小鉢 付き

1620円

匠のささみカツ&

カニクリームコロッケ膳

ご飯 味噌汁 漬物 小鉢 付き

1370円

匠のささみカツ&

大海老フライ膳

ご飯 味噌汁 漬物 小鉢 付き

1980円

匠のささみカツ&

山形豚上ロースカツ膳

ご飯 味噌汁 漬物 小鉢 付き

1480円

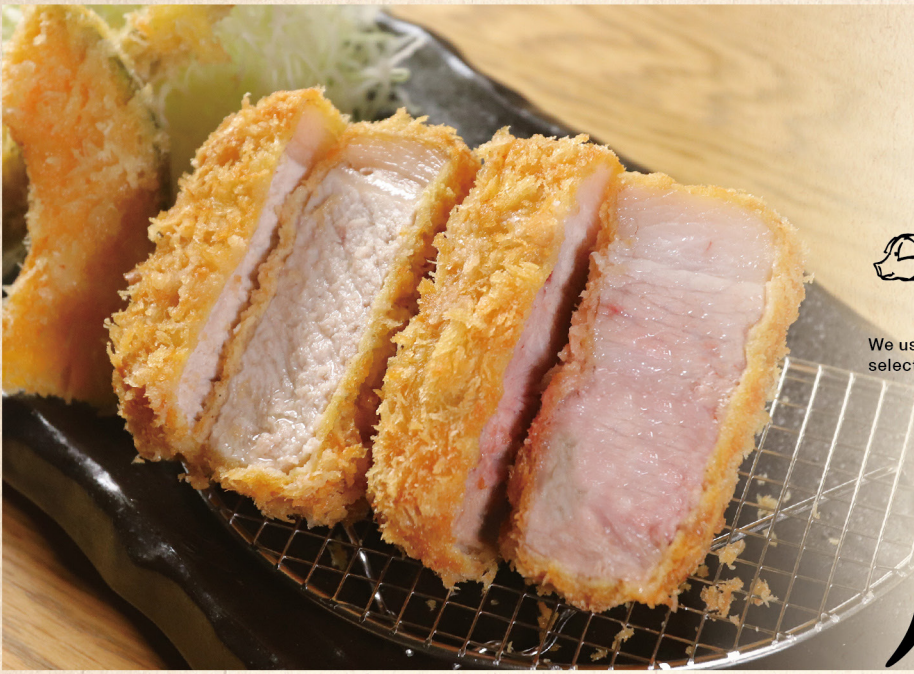


表示価格はすべて税込です。

こだわりの豚



We use three carefully selected types of pork.



こだわりの豚は、厳選した三種類の豚を使用。ロースは山形県産山形豚と希少な山形三元豚、ヒレは高級銘柄豚として有名な岩手県産岩中豚を使用しています。最高の豚を手間暇をかけた仕込みと二度揚げと蒸らしの工程により、旨み豊かなカツに仕上げています。

認定 山形豚



上ロースカツ膳

120g

1480円

特上ロースカツ膳

180g

1990円

ご飯 味噌汁 漬物 小鉢 付き



特上ロースカツ膳 180g

山形県産

三元豚

特選ロースカツ膳

180g

2980円

120g

2480円

ご飯 味噌汁 漬物 小鉢 付き



岩手県産

岩中豚

極上ヒレカツ膳

120g

2980円

ご飯 味噌汁 漬物 小鉢 付き



表示価格はすべて税込です。

つららの

豪華 三種盛合せ御膳

つらら自慢のカツを三種盛り合わせた御膳です。ささみや豚だけでなく、全てのメニューにおいて、素材や揚げ方にこだわっておりますので、色々お召し上がりになり、つららの魅力を存分にお楽しみください。

特選

つらら盛り A御膳

ご飯 味噌汁 漬物 小鉢 付き

2380円



ささみカツ

特選ロースカツ

大海老フライ

特選

つらら盛り B御膳

ご飯 味噌汁 漬物 小鉢 付き

1880円



ささみカツ

特上ロースカツ

カニクリームコロッケ

特選

つらら盛り X御膳

ご飯 味噌汁 漬物 小鉢 付き

2480円



チーズささみカツ

極上ヒレ

大海老フライ

海の幸

海鮮の旨味をぎゅっと閉じ込めて揚げたカツです。

特選

大海老フライ膳

ご飯 味噌汁 漬物 小鉢 付き
1980円



入荷時のみ数量限定にてご提供

千葉直送 極厚アジフライ御膳

ご飯 味噌汁 漬物 小鉢 付き

1980円



カレー

昔懐かしい

カツカレー

1480円



特選山形豚ロースカツ 単品

510円

匠のささみカツ 1本

430円

匠のささみチーズカツ 1本

730円

大海老フライ 1本

680円

ずわい蟹の

クリームコロッケ

480円

特製とろろ

290円

つらら特製

最強豚汁



御膳の味噌汁変更

230円

単品

480円

夜のおしながき

17時以降のご提供メニューです

串揚げ

野菜串

特製パン粉とラードを使い、他では味わえない美味しさを実現したつららの串カツ。
自家製ソースの他にも、塩やポン酢、特製のディップソースなどで、多彩な味でお楽しみください。

特選ロールス

290円

特選ヒレ

290円

名物 匠のささみ

290円

海老フライ

290円

赤ウインナー

140円

お餅

140円

モツアレチーズ

140円

どろりどろけす!

生シイタケ

140円

オクラ

140円

アスパラ

140円

トマト

140円

茄子

140円

レンコン

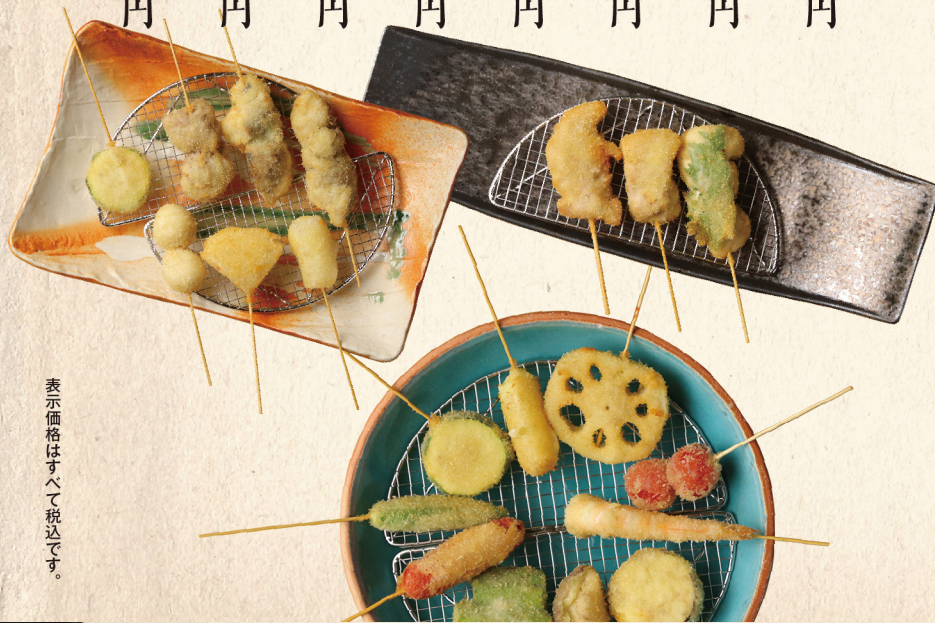
140円

玉ねぎ

140円

ズッキーニ

140円



表示価格はすべて税込です。

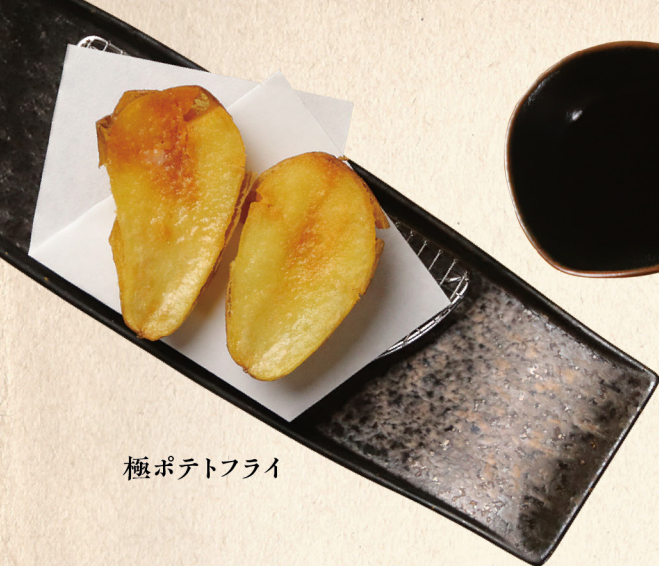
夜のおしながき

17時以降のご提供メニューです

一品料理

さっぱりとしたおつまみから、つらら定番のカツまで幅広くご用意いたしました。
お酒のアテにはもちろん、お食事にプラス一品という時にもぴったりです。

オニオンサラダ



極ポテトフライ

| | | | |
|------------------|------|--|------|
| 本日のおばんざい三種盛合せ | 530円 | 豚肉の竜田揚げ | 680円 |
| 冷奴 | 390円 | 特選山形豚ロースカツ <small>単品</small> | 510円 |
| 枝豆 | 480円 | 匠のささみカツ 1本 | 430円 |
| 本日の お新香の盛り合わせ | 480円 | 匠のささみチーズカツ 1本 | 730円 |
| オニオンサラダ | 480円 | 大海老フライ 1本 | 680円 |
| 大根と水菜の和風サラダ | 480円 | ずわい蟹の <small>プレミアム</small> クリームコロッケ | 480円 |
| 都どりのとりわさ | 580円 | 特製どろろ | 290円 |
| 極ポテトフライ | 580円 | つらら特製 最強豚汁 | 480円 |

都どりのとりわさ



おばんざい三種盛合せ



豚肉の竜田揚げ

表示価格はすべて税込です。

お飲みもの



ビール
生ビール
サントリー・ザ・プレミアム・モルツ

瓶ビール(中瓶) 690円

ハイボール
角ハイボール 490円
山崎ハイボール 980円
白州ハイボール 980円



サワー・酎ハイ

こだわりの酒場のレモンサワー 490円
生レモンサワー 490円
緑茶ハイ 460円
黒ウーロンハイ 460円
ジャスミンハイ 460円
ほうじ茶ハイ 460円

焼酎

へ芋▽黒霧島 540円
へ芋▽島美人 540円
へ芋▽富乃宝山 680円
へ麦▽二階堂 540円
へ麦▽中々 580円
へ米▽白岳しろ 540円

日本酒 一合

八海山 清酒(新潟) 880円
瀬祭 純米大吟醸(山口) 1680円
土佐鶴 本醸辛口(高知) 730円
出羽桜 純米酒(山形) 920円
初孫(山形) 880円



ホッピー

ホッピーセット(白・黒) 630円
なか 280円
そと(白・黒) 350円

ワイン

グラスワイン(白・赤) 580円
グラッドストーン
アーラー
ソーヴィニヨン・ブラン(白) 6980円
ピノ・ノワール(赤) 6980円

梅酒

山崎梅酒 580円

ソフトドリンク

ココ・コーラ 290円
ジャスミン茶 290円
緑茶 290円
黒烏龍茶 290円

ナチュールワイン
各種ございます

スタッフにお尋ねください