

# 揚げ物 Fried Dishes

**フリッツのとんかつ** 10年の時を経て永田町ブルデシタルタワー1Fにあった  
とんかつの名店“赤坂フリッツ”(現ボンチ軒の前身店)の揚げ物が復活!!



特上ロースかつ (沖縄豚) Special Pork Loin Cutlet (Okinawa Pork)	¥1,900
上ロースかつ Pork Loin Cutlet	¥1,100
特上ヒレかつ (沖縄豚) Special Pork Fillet Cutlet (Okinawa Pork)	¥2,000
上ヒレかつ Pork Fillet Cutlet	¥1,200

定食セット + ¥400 しじみ汁に変更 + ¥100  
(ご飯、豚汁、漬物) Change to Shijimi Soup  
Rice, Pork Miso Soup, Japanese Pickles



## おすすめ

陶板かつカレー ¥1,500  
Grilled on a Ceramic Plate Katsu and Curry

定食蕎麦セット + ¥500  
(蕎麦+蕎麦出汁) Soba + Soba Soup

定食セット + ¥400  
(ご飯、豚汁、漬物)  
Rice, Pork Miso Soup, Japanese Pickles

**フライヤー杯** ※季節の揚げ物はスタッフにお尋ねください  
Seasonal Fried about is Ask the staff

フライ三種盛り 3 Kinds of Fries	¥1,200
雲仙ハムかつ (厚切り) Ham Cutlet	¥500
ネギマ串かつ1本 Leek and Pork Kushikatsu	¥500
エビフライ1本 Fried Prawn 1p	¥500
メンチコロッケ Menchi Croquette	¥300



とんかつ  
& 焼鳥 An

※表示価格は税込み表記です  
※チャージ(お通し代)としてお一人様 ¥300(税込)を頂戴いたします ※食材は季節によって異なります  
\*All price are tax included.  
\*¥300 charge per person will be added to your dinner bill. \*Our ingredients vary according to seasons.



# 炭火焼 Charcoal Grill



**お得意 焼き鶏**  
**盛り合わせ**  
 三種「もも肉、ねぎま、つくね」  
**¥900**  
 3 assorted skewers  
 Chicken thigh, Chicken thigh with leek  
 Chicken meatball

## 本日のおすすめ 炭火串焼き

本日のおすすめメニューを  
ご覧ください

Today's Charcoal Grilled Dishes  
 Seasonal Menu about is Ask the staff

※串は1本からご注文いただけます  
 Yakitori above can all be ordered by the skewer.

# 酒のつまみ Sake no Tsumami

- |                                  |       |   |       |
|----------------------------------|-------|---|-------|
| 炙りエイヒレ<br>Stingray Fin           | ¥ 580 | もずく酢<br>Vinegared Mozuku seaweed              | ¥ 600 |
| 手造り豆腐<br>Homemade Tofu           | ¥ 740 | お新香盛り<br>Assorted Japanese Pickles            | ¥ 740 |
| 出汁巻き玉子<br>Japanese Rolled Omelet | ¥ 880 | 梅ジャコサラダ<br>Salad with Plum and Dried Sardines | ¥ 880 |



出汁巻き玉子  
Japanese rolled omelet



梅ジャコサラダ  
Salad with Plum and Dried Sardines



鍋

# 蕪たっぷり! 名物 包み沖縄豚しゃぶ

Shabu-nabe hot pot

1人前 ¥2,180  
 (2名様より承ります)

【大根のしゃぶしゃぶ】  
 Japanese Radish

大根のジアスターゼが消化を促進し、血液をサラサラにします。

【沖縄県産豚バラ肉】  
 Pork back rib from Okinawa

◆たっぷり長葱 & 水菜◆  
 An abundance of leek and Mizuna greens

まずは、たっぷり長葱を豚肉で包みお召し上がりください。  
 お好みで、ごまポン酢、柚子胡椒をどうぞ。

**おすすめ** 大根の更科蕎麦 Sarashina-soba ¥ 580  
 鍋かけ蕎麦。Soba & BAR An 自慢の逸品です。

長葱 Leek	¥ 380	沖縄県産豚バラ肉 Pork back rib from Okinawa	¥ 880
------------	-------	--	-------

# 庵の蕎麦 Soba



## 冷たい蕎麦 Cold Soba

- |  |         |
|--|---------|
| 更科蕎麦<br>Sarashina-Soba with Dipping Sauce                  | ¥ 880   |
| 胡麻だれ蕎麦<br>Soba with Sesame Sauce                           | ¥ 1,000 |
| 二色タレ蕎麦 (醤油・胡麻)<br>Soba with Dipping Sauce and Sesame Sauce | ¥ 1,100 |
| <b>おすすめ</b> おろしロースかつのつけそば<br>Soba with Pork Cutlet         | ¥ 1,600 |
| 海老天ざる蕎麦<br>Soba with Prawn Tempura                         | ¥ 1,760 |

## 温かい蕎麦 Hot Soba

- |  |         |
|--|---------|
| かけ蕎麦<br>Soba with Original Soup              | ¥ 880   |
| 豚ネギカレー蕎麦<br>Curry Soup Soba with Leek & Pork | ¥ 1,200 |
| 海老天蕎麦<br>Soba with Prawn Tempura             | ¥ 1,760 |

## デザート Dessert

- |   |       |
|---|-------|
| ほうじ茶あずきアイスクリーム<br>Roasted Hoji-tea and adzuki beans Ice Cream | ¥ 580 |
| 香ばしいほうじ茶のアイスクリームと国産小豆の甘い食感が美味!                                |       |
| 季節のシャーベット<br>Today's Sherbet                                  | ¥ 580 |