



とんかつ & 蕎麦 An 京都

ミシュラン掲載店や食べログ百名店を手がけてきた齋藤元志郎氏監修。
香ばしく揚げたとんかつと、のど越しのよい更科蕎麦、こだわりの蕎麦つゆをご用意。
ディナータイムには和食のアラカルトメニューも充実し、
お酒とともに上質な味わいを京都の玄関口でご堪能いただけます。

Under the supervision of Genshiro Saito, whose career spans
Michelin-listed restaurants and Tabelog Top 100 selections.
Enjoy crisp, golden tonkatsu, silky-smooth Sarashina soba,
and a meticulously crafted dipping tsuyu. At dinner, a full à la carte selection of
Japanese dishes rounds out the menu—refined flavors to savor over a drink,
right at the gateway to Kyoto.

食材産地については、スタッフにおたずねください。

※写真はイメージです ※表示価格は税込価格です ※アレルギーがある方はスタッフにお尋ねください
※別途テーブルチャージとしてお一人様330円を頂戴します(6歳まで無料)
※厨房内では、様々な種類の食材を扱っております。調理過程で本来原材料に使用しない
食材が混入する可能性があります(例)調理器具、食器、揚げ油

Please ask our staff about the origin of the ingredients.

※Image is for illustration purposes ※All prices are tax included
※If you have any food allergies or foods you can't eat, please let me know
※Will be charged per person 330 yen will be added(Free up to 6 years)
※Please note that a variety of ingredients are handled in the kitchen. During the cooking process,
there is a possibility that ingredients not originally used in the recipe may come into contact with your meal
(e.g., through cooking utensils, dishes, or frying oil).



齋藤 元志郎

フレンチの達人でありながらいち
早く和と洋を融合させ、新感覚の洋食を
打ち出した先駆者。
かつて永田町においてとんかつ・揚げ物で名を
馳せた『赤坂 フリッツ』をはじめ
ミシュラン掲載店、食べログ百名店の
『旬香亭』『ボンチ軒』など数々の
名店を築き上げる。
とんかつ & 焼鳥 An では齋藤氏監修の
もと、『フリッツ』の味をさらに進化させ
ご提供いたします。

A master of French cuisine who was among
the first to fuse Japanese and Western
traditions — a pioneer who defined a new
style of yōshoku (Japanese-Western cuisine).

He built his name in Nagatachō for tonkatsu
and fried specialties at Akasaka Fritz, going on
to shape a succession of acclaimed
restaurants, including the Michelin-listed,
Tabelog Top-100 establishments Shunkatei
and Ponchiken.

At tonkatsu & yakitori An, under the
supervision of Chef Saitō, we present the
flavor of Fritz — evolved to a new level.

とんかつ
蕎麦 An 京都

DINNER
16:00–22:00 (21:00 L.O)



串かつ五種 盛合せ 小麦 乳 卵 えび ￥2,800

天使の海老、ささみ梅しそ巻き、豚ヒレ、椎茸肉詰め
串GIRO ～ポッコンチーニ生ハム巻き～

Assorted Kushikatsu (5 pieces)
Angel Prawn, Chicken Tender, Pork Fillet
Shiitake Stuffed with Minced Meat
Mozzarella, Prosciutto & Cherry Tomato

追加、串かつ

Kushikatsu (Fried Skewers)
Add-On Items

ささみ梅しそ巻き 小麦 乳 卵	￥680
Chicken Tender	
豚ヒレ 小麦 乳 卵	￥680
Pork Fillet	
アスパラ 小麦 乳 卵	￥600
Asparagus	
椎茸肉詰め 小麦 乳 卵	￥600
Shiitake Stuffed with Meat	
蓮根 小麦 乳 卵	￥500
Lotus Root	
串GIRO ～ポッコンチーニ生ハム巻き～ 小麦 乳 卵	￥700
Mozzarella Cheese, Prosciutto & Cherry Tomato	
京茄子 小麦 乳 卵	￥500
Kyoto Eggplant	
天使の海老 小麦 乳 卵 えび	￥800
Angel Shrimp	
プチトマト 小麦 乳 卵	￥500
Cherry Tomato	
近江牛 小麦 乳 卵	￥880
Omi Beef	

An おまかせコース「京都」 小麦 乳 卵 えび そば

An OMAKASE Course 「KYOTO」

蕎麦前三種盛り ￥5,800
Assorted 3 Kinds of Appetizers

野菜スティック オリジナル味噌
Vegetable Sticks with Country-Style Miso

京漬物 ～福田本店より～
Kyoto Vegetable Pickles

串かつ 六種
6 Kinds of Kushikatsu (Fried Skewers)

北海道産 二八 更科蕎麦
Hokkaido Nihachi Sarashina Soba

デザート
Dessert

とんかつ御膳 TONKATSU

御飯、お味噌汁、京漬物、キャベツ、九条ねぎドレッシング付
served with Rice, Miso Soup, Kyoto Pickles, Cabbage, Kujo Green Onion Dressing

京の都 もち豚 特上ロースかつ 小麦 乳 卵 ￥3,100
Special Pork Loin Cutlet

厳選、熟成三元豚 上ロースかつ 小麦 乳 卵 ￥2,200
Pork Loin Cutlet

厳選、熟成三元豚 上ヒレかつ 小麦 乳 卵 ￥2,500
Fillet Cutlet

陶板焼きステーキ TOBAN-YAKI STEAK

Steak Grilled on a Ceramic Plate

近江牛イチボ 小麦 ￥6,600
Omi Beef Ichibo (Rump Cap)

京鴨と九条ねぎ 小麦 ￥4,500
Kyoto Duck & Kujo Green Onion

京の都もち豚 小麦 ￥3,300
Kyoto Miyako Mochi Pork

北海道産 二八 更科蕎麦

Made with Hokkaido Nihachi Sarashina Soba

更科蕎麦 小麦 そば ￥1,500
Sarashina Soba

旬野菜天ぷら蕎麦 小麦 乳 そば ￥1,800
Seasonal Vegetable Tempura Soba

海老と旬野菜の天ぷら蕎麦 小麦 乳 えび そば ￥2,300
Prawn & Seasonal Vegetable Tempura Soba

「冷たいお蕎麦」または「温かいお蕎麦」からお選びいただけます
Choice of Cold or Warm Soba

Paul Bassett



Paul Bassett
web site

ワールドバリスタチャンピオン

Paul Bassett ポール・バセット

オーストラリア生まれ。2003年度「ワールドバリスタチャンピオンシップ(WBC)」において、
世界最年少、オーストラリア人としては初の世界チャンピオンとなる。

日本では、世界初のエスプレッソカフェ「Paul Bassett」を開き、
「世界一のコーヒー」を提供しながら、後進の指導にもあたっている。

Born in Australia. In 2003, he became the youngest World Barista Champion in history
and the first Australian to win the World Barista Championship (WBC).

In Japan, he founded Paul Bassett, the world's first espresso café,
where he continues to serve "the world's finest coffee" while mentoring
and inspiring the next generation of baristas.

BLACK

エスプレッソ	Single 600
Espresso	Double 750

アメリカーノ (ホット/アイス)	750
Americano (Hot / Iced)	

WHITE

カプチーノ (ホット)	750
Cappuccino (Hot)	

カフェラテ (ホット/アイス)	750
Caffè Latte (Hot / Iced)	

OTHERS

カフェモカ (ホット/アイス)	850
Caffè Mocha (Hot / Iced)	

チョコレート (ホット/アイス)	850
Chocolate (Hot / Iced)	

※表示価格は税込み表記です ※食材は季節によって異なります
*All price are tax included. *Our ingredients vary according to seasons.

とんかつ
蕎麦
An 京都

DRINK MENU

ビール BEER

アサヒ スーパードライ 800
Asahi Super Dry

アサヒ ドライゼロ ノンアルコール ビール 800
Asahi Dry Zero Non-Alcohol Beer

ハイボール HIGH BALL

ハイボール(コークハイ/ジンジャーハイ) 800
High Ball

竹鶴ハイボール 1,500
Taketuru High Ball

山崎ハイボール 1,700
Yamazaki High Ball

日本酒 SAKE

澤屋まつもと 守破離 (京都) 1,000
Sawaya Matsumoto "Shuhari" (Kyoto)

城陽 吟醸大辛口 (京都) 1,100
Joyo Ginjo Extra Dry (Kyoto)

玉乃光 純米大吟醸 備前雄町 (京都) 1,600
Tamanohikari Junmai Daiginjo, Bizen Omachi (Kyoto)

七本槍 純米大吟醸 (滋賀) 1,700
Shichihonyari Junmai Daiginjo (Shiga)

焼酎 SHOCHU

[蕎麦]峠 800
Touge (Buckwheat)

[麦]中々 800
Nakanaka (Barley)

[芋]佐藤 黒 850
Sato Black (Sweet Potato)

[米]鳥飼 950
Torikai (Rice)

グラスワイン WINE BY THE GLASS

スパークリングワイン (イタリア) 950
Sparkling Wine (Italy)

ハウスワイン白 シャルドネ 950
House White — Chardonnay

本日の白ワイン 1,300~
White of the Day

ハウスワイン赤カベルネ・ソーヴィニヨン 950
House Red — Cabernet Sauvignon

本日の赤ワイン 1,300~
Red of the Day

梅酒 & ジン FRUIT WINE & GIN

酒呑童子 京梅酒 800
Shutendouji Kyo Umesu Plum Wine

季の美 京都ドライジン 1,000
KI NO BI Kyoto Dry Gin

ソフトドリンク SOFT DRINK

蕎麦茶 650
Soba-cha (roasted buckwheat tea)

烏龍茶 650
Oolong Tea

コーラ 650
Cola

ジンジャーエール 650
Ginger Ale

オレンジジュース 650
Orange Juice

アップルジュース 650
Apple Juice

黄桜 伏水 (炭酸水) 1,000
Kizakura "Fushimizu" Sparkling Water

ボトルワイン BOTTLE WINE

SPARKLING WINE スパークリングワイン

丹波ワイン てぐみ白 (京都/日本) 6,000
Tamba Wine "Tegumi" White (Kyoto/Japan)
Delaware

モエ エ シャンドン モエ アンペリアル (シャンパーニュ/フランス) 18,000
Moët & Chandon, Moët Impérial (Champagne/France)
Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

ルイナール ブラン ド ブラン (シャンパーニュ/フランス) 33,000
Ruinart Blanc de Blancs (Champagne/France)
Chardonnay

ニコラ フィアット レゼルヴ エクスクルーシヴ ブリュット (ブルゴーニュ/フランス) 200ml 6,000
Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut (Champagne/France)
Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

WHITE WINE 白ワイン

鳥居平今村 甲州 アンサンブル23 (山梨/日本) 5,000
Torii Villa Imamura Koshu Ensemble23 (Yamanashi/Japan)
Koshu

レモンデ ピノグリージョ24 (フリウリ ベネチア ジュリア/イタリア) 6,500
Le Monde Pinot Grigio24 (Friuli Venezia Giulia/Italy)
Pinot Grigio

ジャンマリーペネ トゥーレーヌ ソーヴィニヨン ブラン (ロワール/フランス) 7,000
Jean Marie Penet Touraine Sauvignon Blanc23 (Loire/France)
Sauvignon Blanc

ルイ モロー シャブリ24 シャルドネ (ブルゴーニュ/フランス) 9,000
Domaine Louis Moreau Chablis24 Chardonnay (Burgundy/France)
Chardonnay

ルー デュモン ブルゴーニュ ブラン23 (ブルゴーニュ/フランス) 15,000
Lou Dumont Bourgogne Blanc 23 Chardonnay (Burgundy/France)
Chardonnay

RED WINE 赤ワイン

ウィリアム フェーブル エスピノ カベルネ22 (アラウカニア/チリ) 5,000
William Fevre Espino Cabernet Sauvignon22 (Araucania/Chile)
Cabernet Sauvignon

コローシ ネロダヴォラ24 (シチリア/イタリア) 6,500
Cantine Colosi Nero d'Avola24 (Sicily/Italy)
Nero d'Avola

ジル シャルロ ブルゴーニュ ピノノワール (ブルゴーニュ/フランス) 7,000
Gilles Charlot Bourgogne Pinot Noir 23 (Burgundy/France)
Pinot Noir

メリーニ キャンティクラシコ リゼルヴァ20 (トスカーナ/イタリア) 9,000
Melini Chianti Classico Riserva (Toscana/Italy)
Sangiovese

クロ デュ ヴァル ナバヴァレー カベルネ21 (ナバヴァレー/カリフォルニア) 16,000
Clos Du Val Napa Valley Cabernet Sauvignon21 (Napa Valley/California)
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot