

ビール BEER		
アサヒ スーパードライ Asahi Super Dry	800	
アサヒ ドライゼロ ノンアルコール ビール Asahi Dry Zero Non-Alcohol Beer	800	
ハイボール HIGH BALL		
ハイボール(コークハイ/ジンジャーハイ) High Ball	800	
竹鶴ハイボール Taketsuru High Ball	1,500	
山崎ハイボール Yamazaki High Ball	1,700	
グラスワイン WINE BY THE GLASS		
スパークリングワイン (イタリア) Sparkling Wine (Italy)	950	
ハウスワイン 白 シャルドネ House White — Chardonnay	950	
本日の白ワイン White of the Day	1,300~	
ハウスワイン 赤カベルネ・ソーヴィニヨン House Red — Cabernet Sauvignon	950	
本日の赤ワイン Red of the Day	1,300~	
ソフトドリンク SOFT DRINK		
蕎麦茶 Soba-cha (roasted buckwheat tea)	650	
烏龍茶 Oolong Tea	650	
コーラ Cola	650	
ジンジャーエール Ginger Ale	650	
オレンジジュース Orange Juice	650	
アップルジュース Apple Juice	650	
黄桜 伏水 (炭酸水) Kizakura "Fushimizu" Sparkling Water	1,000	

 パリスタ世界チャンピオンの ポール・バセットによる特別なブレンドコーヒー		
アメリカーノ (ホット/アイス) Americano (Hot / Iced)	750	
カフェラテ (ホット/アイス) Caffè Latte (Hot / Iced)	750	



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て提供いたします。

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.



LUNCH

11:00–16:00 (15:00 L.O.)

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
※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

※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).



とんかつ & 蕎麦 An 京都

ミシュラン掲載店や食ベ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.

とんかつ昼食 〜ひる活〜 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



近江牛 かつれつ御膳 小麦 乳 卵

OHMI BEEF CUTLET

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

￥5,800

蕎麦昼食 〜ひる活〜 SOBA LUNCH SET



あて井と二八更科蕎麦 小麦 乳 卵 えび そば

SOBA & ONE RICE BOWL SET

各 ￥2,800

あて井は三種類の中から
一つお選びください

Please select one Ate-don (Small Rice Bowl)
from three varieties

・海老、旬野菜の天井 小麦 乳 えび
Tempura Rice Bowl — shrimp & seasonal vegetables

・たれかつ井 小麦 乳 卵
Sauce-Glazed Pork Cutlet Rice Bowl

・かつ井 小麦 乳 卵
Pork Cutlet Rice Bowl with Egg

北海道産 二八 更科蕎麦 Hokkaido Nihachi 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