

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



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『匂香亭』『ポンチ軒』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

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.



MORNING

8:00–11:00 (10:00 L.O.)

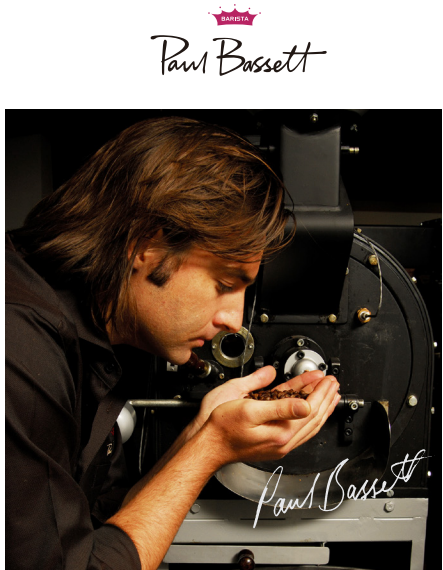
食材産地については、スタッフにおたずねください。

※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).



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)	

とんかつ朝食 〜あさ活〜

TONKATSU Morning

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
Kyoto-no-Miyako Mochibuta — Premium Pork Loin Katsu

厳選、熟成三元豚 上ロースかつ 小麦 乳 卵 ¥2,200
Selected & Aged Sangen-ton — Choice Pork Loin Katsu

厳選、熟成三元豚 上ヒレかつ 小麦 乳 卵 ¥2,500
Selected & Aged Sangen-ton — Choice Pork Fillet Katsu



An モーニングかつサンド ¥1,800
& ポールバセットコーヒー 小麦 乳 卵
Pork katsu Sandwich & Paul Bassett Coffee

【テイクアウトもご用意しております】

旅先や道中のお食事にもぜひご利用ください

Takeout Available - Enjoy our takeout offerings as you travel or along the way.

※テイクアウトかつサンドはサラダはついておりません

※Salad is not included with the takeout katsu sando

蕎麦朝食 〜あさ活〜

An Morning SOBA

北海道産 二八更科蕎麦使用 Made with Hokkaido Nihachi
Sarashina 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

蕎麦御膳 小麦 そば ¥2,500

二八更科蕎麦、とろろ御飯、お出汁たっぷり京揚げ
煮浸し、京漬物、京湯葉、焼き海苔
Soba Gozen (Soba Set Meal)

Nihachi Sarashina Soba, Tororo Rice, Kyoto-style Fried Tofu in Generous Dashi
Simmered Greens, Kyoto Pickles, Kyoto Yuba, Toasted Nori

とろろ御飯と二八更科蕎麦 小麦 そば ¥1,800

とろろ御飯、二八更科蕎麦、京漬物、本日の小鉢

Tororo Rice and Nihachi Sarashina Soba

Tororo Rice, Nihachi Sarashina Soba, Kyoto Pickles, Today's Small dish

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