

FRIED DISHES

フリッツのとんかつ

10年の時を経て永田町プルデンシャルタワー1Fにあった
とんかつの名店“赤坂フリッツ”(現ポンチ軒の前身店)の揚げ物が復活!!



Special Pork Loin Cutlet (Okinawa Pork) ￥2,300
特上ロースかつ (沖縄豚)

Pork Loin Cutlet ￥1,700
上ロースかつ

Special Pork Fillet Cutlet (Okinawa Pork) ￥2,400
特上ヒレかつ (沖縄豚)

Pork Fillet Cutlet ￥1,800
上ヒレかつ

Specialty! Sauce Cutlet Bowl Pork Miso Soup
Japanese Pickles ￥1,600
名物 幸せのタレかつ丼 (とん汁、漬物付き)

Rice, Pork Miso Soup, Japanese Pickles + ￥500
定食セット (ご飯、とん汁、漬物)



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、食ベログ百名店の『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ご提供いたします。



岡野 隆浩

エグゼクティブレストラン『XEX』や上海で人気を博したとんかつ&カレー『Frits』など各店で腕をふるいワイズテーブルコーポレーション和食部門の料理長を務める。
名店・匂香亭では齋藤 元志郎氏のもとでとんかつの基本を習得。
齋藤氏より日々指南を仰ぎこれまでに培った経験と共にパワーアップした料理をお届けいたします。



とんかつ
& 焼鳥 An

RECOMMEND



Curry Rice with Special Pork Loin Cutlet Set
(Rice, Pork Miso Soup, Japanese Pickles) **蕎麦出汁が効いた和風カレー!!**

An 特製! 上ロースかつカレー (ご飯、とん汁、漬物) ￥2,380

Soba + Soba Soup + ￥300
定食蕎麦セット (蕎麦+蕎麦出汁)

※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 ¥400(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.
* ¥400 charge per person will be added to your dinner bill. *Our ingredients vary according to seasons.

KUSHIYAKI 串焼



Assorted Skewers

鳥取県産 大山鶏

 焼き鶏盛り合わせ

三種 3pcs ¥980

※串は1種類2本からご注文お願いします

Yakitori above can all be ordered by the skewer.

もも肉 塩	MOMONIKU	Chicken Thigh (salt)	¥340
ねぎま 塩	NEGIMA	Chicken Thigh with Leek (salt)	¥360
つくね グレ	TSUKUNE	Chicken Meatballs (sauce)	¥340
手羽先 塩	TEBASAKI	Chicken Wing (salt)	¥420
レバー グレ	LIVER	Chicken Liver (sauce)	¥340
砂肝 塩	SUNAGIMO	Gizzard (salt)	¥350
せせり 塩	SESERI	Chicken Cartilage (salt)	¥350
やげんなんこつ 塩	YAYGEN	Chicken Cartilage (salt)	¥350
ぼんじり 塩	BONJIRI	Chicken Tail (salt)	¥340
鶏皮 塩	TORIKAWA	Crispy Chicken Skin (salt)	¥260
ハツ 塩	HEARTS	Hearts (salt)	¥350

Vegetable 野菜串焼

プチトマト	TOMATO	Cherry Tomatoes	¥340
しいたけ	SHITAKE	Shitake Mushroom	¥350
ししとう	SHISHITO	Shishito Peppers	¥330
いかだ	IKADA	Leek	¥300



SHABU - NABE HOT POT

 葱たっぷり! 包み沖縄豚しゃぶ

Per Person ¥2,800

(2名様より承ります)

Japanese Radish

【大根のしゃぶしゃぶ】

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。



Pork Back Rib from Okinawa

An abundance of leek and Mizuna greens

【沖縄県産豚バラ肉】

◆ たっぷり長葱 & 水菜 ◆

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Anごまポン酢、柚子胡椒をどうぞ。

RECOMMEND

Sarashina - Soba

[メの更科蕎麦]

鍋かけ蕎麦。とんかつ & 焼鳥 An 自慢の逸品です。

¥790

An SOBA 庵の蕎麦



冷たい蕎麦 COLD SOBA

Sarashina-Soba with Dipping Sauce

更科蕎麦

¥780

Soba with Dipping Sauce and Sesame Sauce

2色タレ蕎麦(醤油・胡麻)

¥1,100

Sarashina Soba with Pork Cutlet

おろしロースのつけ蕎麦

¥1,600

温かい蕎麦 HOT SOBA

Soba with Original Soup

かけそば

¥800

Curry Soba with Pork and Leek

葱たっぷりカレー蕎麦

¥1,200

Soba with Pork Cutle

上ロースカツカレー蕎麦

¥1,600

DESSERT デザート

Today's Ice Cream

季節のアイスクリーム

¥600

Almond Tofu

杏仁豆腐 黒蜜きなこかけ

¥500