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) 特上ロースかつ (沖縄豚)	¥ 2,300
Pork Loin Cutlet 上ロースかつ	¥ 1,700
Special Pork Fillet Cutlet (Okinawa Pork) 特上ヒレかつ (沖縄豚)	¥ 2,400
Pork Fillet Cutlet 上とレかつ	¥ 1,800
Specialty! Sauce Cutlet Bowl Pork Miso Soup Japanese Pickles 名物:幸せのタレかつ丼 (とん汁、漬物付き)	¥ 1,600

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

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!!

イト特製! 上ロースかつカレー (ご飯、とん汁、漬物) ¥2,380

+ ¥300

 Soba + Soba Soup

 定食蕎麦セット (蕎麦+蕎麦出汁)



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、食ベログ百名店の 『旬香亭』『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&カリー『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・旬香亭では齋藤 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 **イ**へ

KUSHIYAKI #橈



Assorted Skewers

鳥取県産 大山鶏

傳焼き鶏盛り合わせ 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 タレ	TSUKUNE	Chicken Meatballs (sauce)	¥340
手羽先塩	TEBASAKI	Chicken Wing (salt)	¥420
レバー タレ	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



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 aboundance 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

FIN SOBA 春の蕎麦



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 ギザート	

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