

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

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て提供いたします。



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



Grilled on a Ceramic Plate Katsu and Curry Set
(Rice, Pork Miso Soup, Japanese Pickles)

陶板かつカレー定食セット (ご飯、とん汁、漬物) ¥2,400

Soba + Soba Soup + ¥400
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 炭火串焼

Charcoal Grilled YAKITORI



3 Assorted Skewers

Chicken Thigh, Chicken Thigh with Leek
Chicken Meatball

鳥取県産 大山鶏

お得意 焼き鶏盛り合わせ
三種「もも肉、ねぎま、つくね」

¥980

※串は1種類2本からご注文をお願いします
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
せせり 塩	SESERI	Chicken Neck Meat (salt)	¥350
砂肝 塩	SUNAGIMO	Gizzard (salt)	¥350
やげんなんこつ 塩	YGEN	Chicken Cartilage (salt)	¥350
ぼんじり 塩	BONJIRI	Chicken Tail (salt)	¥340
鶏皮 塩	TORIKAWA	Crispy Chicken Skin (salt)	¥340
ハツ 塩	HEARTS	Hearts (salt)	¥350

Vegetable 野菜串焼

いかだ(葱)	IKADA	Leek	¥300
ししとう	SHISHITO	Sweet Green Pepper	¥330
椎茸	SHITAKE	Shiitake Mushroom	¥350
トマト	TOMATO	Tomato	¥340



SHABU - NABE HOT POT

名物 蕨たっぷり! 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

[別の更科蕎麦]

鍋かけ蕎麦。Soba & BAR An 自慢の逸品です。

¥780

An SOBA 庵の蕎麦



COLD SOBA 冷たい蕎麦

Sarashina-Soba with Dipping Sauce ¥880
更科蕎麦

Soba with Sesame Sauce ¥1,000
胡麻だれ蕎麦

Soba with Dipping Sauce and Sesame Sauce ¥1,150
二色タレ蕎麦 (醤油・胡麻)

Soba with Pork Cutlet **おすすめ!** ¥1,700
おろしロースかつのつけそば

Soba with Prawn Tempura ¥1,760
海老天ざる蕎麦

HOT SOBA 温かい蕎麦

Soba with Original Soup ¥880
かけ蕎麦

Curry Soup Soba with Leek & Pork ¥1,200
豚ネギカレー蕎麦

Soba with Prawn Tempura ¥1,760
海老天蕎麦

DESSERT デザート

Today's Ice Cream ¥700
季節のアイスクリーム