



やまと豚を使用。きめ細かくやわらかなやまと豚の特徴を活かすため、薄い衣で揚げ、肉の良さを引き立てました。



特選ヒレかつ膳 A01

RECOMMENDED CHOICE

(Tokusen) Hire-katsu-zen / Special pork fillet cutlet meal set
특선 히레카츠 (안심) 정식
精選酥炸猪小里脊套餐

¥2,300



ミックスフライ膳 A03

Mikkusu-furai-zen / Assorted cutlet Meal set
(Minced pork, Chicken tender loin, Prawn, Bite size pork fillet)
믹스튀김 정식 (앤치카츠, 닭가슴살 카츠, 왕새우 튀김, 한입 히레카츠)
香炸拼盘套餐 (香炸肉饼, 酥炸鸡柳, 香炸大虾, 小口酥炸猪小里脊)

¥2,300

一度は召し上がって頂きたいイマカツ名物。ささみの概念を覆すほど、ジューシーでやわらかに揚げました。ささみかつ3本6切れ入り。



名物ささみかつ膳 A04

RECOMMENDED CHOICE

(Meibutsu) Sasami-katsu-zen /
(Specialty food) Chicken tender loin cutlet meal set (3 Pieces 6 Cuts)
명물 닭가슴살 카츠 정식
招牌酥炸鸡柳套餐

¥1,700

やまと豚のロース、その中でも厳選された部位のみを使った逸品。肉質や脂身の旨味を存分に楽しんで頂けるはずです。



特選ロースかつ膳 A02

RECOMMENDED CHOICE

(Tokusen) Rosu-katsu-zen / Special pork loin cutlet meal set
특선 로스카츠 (등심) 정식
精選香炸猪大里脊套餐

¥2,300

脂身の甘み、ジューシーな味わい、共にイマカツならではの調理法により最大限に引き立てた逸品。



ロースかつ膳 A05

Rosu-katsu-zen / Pork loin cutlet meal set
로스 카츠 (등심) 정식
香炸猪大里脊套餐

¥1,700

※ 価格は税込みです (※ Price includes tax)



イマカツカレー (お味噌汁付き) A06

RECOMMENDED CHOICE

Imakatsu-kare / Imakatsu curry (Pork loin cutlet, Curry, Rice, Miso soup)
이마카츠 카레 (미소된장국 포함)
特选香炸猪大里脊咖喱饭 (配味噌汤)

¥2,000

イマカツカレー (小盛) A07

RECOMMENDED CHOICE

Imakatsu-kare (Komori) / Mini Imakatsu curry (1/2 Pork loin cutlet, Curry, Rice)
이마카츠 카레 (소짜)
特选香炸猪大里脊咖喱饭 (小份)

¥1,200

ロースとイマカツオリジナル味噌が相性抜群。2色のネギと
擦りたてのゴマで飾られた、ご飯ともお酒とも楽しめる逸品です。



味噌かつ膳 A08

Miso-katsu-zen / Pork loin cutlet with miso meal set
미소카츠정식
味噌香炸猪大里脊套餐

¥2,000

やまと豚を使用。毎日お店で仕込むこだわりの逸品。
敢えてシンプルな味付けで極厚でよりジューシーなメンチかつに
仕上げました。



にんにくロースかつ膳 A09

Ninniku-rosu-katsu-zen / Pork loin cutlet with garlic meal set
마늘 로스카츠정식
蒜香炸猪大里脊套餐

¥2,000

手作り特大メンチかつ膳 A11

Tezukuri-tokudai-menchi-katsu-zen
/ Extra largeHomemade minced pork cutlet meal set
수제 특대 멘치카츠 정식
纯手工特大香炸肉饼套餐

¥1,700



大海老フライ膳 A10

Ooebi-furai-zen / Prawn cutlet meal set (3 Pieces)
왕새우 튀김정식 (3개)
香炸大虾套餐 (3只)

¥2,300

揚げ物との相性を第一に考えて作ったカレーです。明日の元気のために是非
お召し上がり頂きたい二皿。二度召し上がったら忘れないカレーです。
半分サイズでボリュームを抑えた小盛もご用意致しました。
小腹が空いている時、又はお酒のメにもどうぞ。

上質な油の香りと海老の香りが一つになりお互いを
引き立てた逸品。ふりふりな食感で食べ応え充分。
大海老フライ3本入り。

TOPPING トッピング お好みでどうぞ			
とろろ Grated yam 토로로 (마) 日式山药泥 (磨成糊状的山药泥)		カレー Curry 카레 咖喱	
	¥100		¥200
おろしポン酢 Ponzu mixed with grated daikon 오로시 (무) 폰즈소스 日式柚子醋萝卜泥			¥200

メンチを割ると中からトロトロの卵黄が。
絶妙な火加減のメンチと玉子の相性をお楽しみ下さい。



ぴよぴよメンチ B01

RECOMMENDED CHOICE

Piyopiyo-menchi / Piyopiymenchi cutlet
(Half boiled egg wrapped in a thin layer of minced pork)
달걀멘치
香炸肉饼包鲜蛋

¥700

ヒレやロースをお召し上がりの方も是非当店自慢の名物をご賞味下さい。ささみの概念を覆すほど、ジューシーでやわらかに揚げました。



名物ささみかつ B02

RECOMMENDED CHOICE

(Meibutsu) Sasami-katsu /
(Specialty food) Chicken tender loin cutlet
명물 닭가슴살 카츠
招牌酥炸鸡柳

¥500

(1本 / 1 Piece 2 Cuts)



一口ヒレかつ B03

Hitokuchi-hire-katsu / Pork fillet cutlet (Bite size)
한입 히레카츠 (안심)
小口酥炸猪小里脊

¥500

(1個 / 1 Piece 2 Cuts)



手作りメンチかつ B04

Tezukuri-menchi-katsu / Homemade minced pork cutlet
멘치카츠
纯手工香炸肉饼

¥500

(1個 / 1 Piece 2 Cuts)



カニクリームコロッケ B05

Kani-kurimu-korokke / Crab cream croquette
케 크림 고로케
奶油蟹肉可乐饼

¥350

(1個 / 1 Piece)



帆立フライ B06

Hotate-furai / Scallop cutlet
가리비
香炸扇贝

¥500

(1個 / 1 Piece)



大海老フライ B07

Ooebi-furai / Prawn cutlet
왕새우 튀김
香炸大虾

¥700

(1個 / 1 Piece)



野菜フライ盛り合わせ (野菜5種) B08

Yasai-furai-moriawase / Vegetable cutlet plate
야채모듬튀김
酥炸蔬菜拼盘

¥950

牡蠣フライ (冬季限定) B09

Kaki-furai / Oysters cutlet (Winter seasonal)
굴 튀김 (겨울 한정)
酥炸牡蛎 (仅限冬季)

¥350

(1個 / 1 Piece)



ミックス盛り (メンチ、ささみ、大海老、一口ヒレ) B10

Mikkusu-mori / Assorted cutlet plate
(Minced pork, Chicken tender loin, Prawn, Bite size pork fillet)
믹스세트 메뉴 (멘치카츠, 닭가슴살 카츠, 왕새우 튀김, 한입 히레카츠)
香炸拼盘 (香炸肉饼, 酥炸鸡柳, 香炸大虾, 小口酥炸猪小里脊)

¥2,100



ヘルシー盛り (ささみ、大海老、帆立、野菜) B11

Herushi-mori / Healthy cutlet plate
(Chicken tender loin, Prawn, Scallop, Vegetable)
건강세트 메뉴 (닭가슴살카츠, 왕새우, 가리비, 야채)
健康香炸拼盘 (酥炸鸡柳, 香炸大虾, 香炸扇贝, 酥炸蔬菜)

¥1,800



串かつ (ヒレと長ネギ) B12

Kushi-katsu / Pork fillet cutlet & Green onion cutlet on a stick
꼬치튀김
炸串 (酥炸猪小里脊和鲜葱)

¥700

特選ヒレかつ一本揚げ B13

(Tokusen) Hire-katsu-ippon-age / Whole special pork fillet cutlet
특선 히레카츠 (안심) 튀김 (대짜)
精选酥炸整条猪小里脊

¥4,100

極厚切りロースかつ B14

Goku-atsu-giri-rosu-katsu / Extra thick pork loin cutlet
매우 두툽한 로스카트
精选加厚香炸猪大里脊

¥4,100

特選ヒレかつ B15

RECOMMENDED CHOICE

(Tokusen) Hire-katsu / Special pork fillet cutlet
특선 히레카츠(안심)
精选酥炸猪小里脊

¥2,100

特選ロースかつ B16

RECOMMENDED CHOICE

(Tokusen) Rosu-katsu / Special pork loin cutlet
특선 히레카츠 (안심)
精选香炸大猪里脊

¥2,100

ロースかつ B17

Rosu-katsu / Pork loin cutlet
로스카츠 (등심)
香炸猪大里脊

¥1,500

にんにくロースかつ B18

Ninniku-rosu-katsu / Pork loin cutlet with garlic
마늘 로스카츠
蒜香炸猪大里脊

¥1,800

味噌かつ B19

Miso-katsu / Pork loin cutlet with miso
미소 카츠
味噌香炸猪大里脊套餐

¥1,800

手作り特大メンチかつ B20

Tezukuri-tokudai-menchi-katsu
/ Extra large homemade minced pork cutlet
수제 특대 멘치카츠
纯手工特大香炸肉饼

¥1,500

Others その他



高知県馬路村産の『ゆず』がほのかに香ります。
たまごの生臭さがなく特にお塩でたまごかけごはんがお勧めです。

ゆずたま (高知県産生卵) C01

RECOMMENDED CHOICE

Yuzutama / Raw egg with natural YUZU flavor (Kochi prefecture)
유자향생계란
鲜生柚子味鸡蛋

¥200

ご飯セット C02

Gohan-setto / Rice set (Rice, Miso soup, Pickled vegetables)
공기밥 세트 (쌀밥, 미소된장국, 야채절임)
米饭套餐 (米饭, 味噌汤, 日式腌菜)

¥300

お味噌汁 C03

Omisoshiru / Miso soup
미소국
味噌汤

¥100



枝豆 D01

Edamame / Boiled edamame
망콩
水煮毛豆

¥550

白菜キムチ D02

Hakusaikimuchi / Kimuchi
배추김치
韩式泡菜

¥550

いぶりがっこ (秋田県産) D03

Iburigakko / Smoked pickled radish
훈제 무절임 (아키타 산)
日式腌脆萝卜 (秋田县产)

¥550

冷やしトマト D04

Hiyashi-tomato / Freshly sliced tomatoes
냉도마토
凉拌西红柿

¥550

ナスの生姜焼き D05

Nasu-no-syoga-yaki / Stir-fried eggplant (Ginger sauce)
가지 생강구이
姜汁茄子

¥850

もずく酢 D06

Mozuku-su / Mozuku (Seaweed in vinegar)
큰 실말 초무침
醋腌海藻 (日产海藻)

¥550

山芋のとんぶり和え 山わさび添え D07

Yamaimo-no-tonburi-ae
/ Japanese sticky yam with field caviar
생와사비를 곁들인 참마무침
山药泥 (配芥末)

¥850

いかの塩辛 香り和え D08

Ika-no-shiokara / Japanese marinated squid
염장오징어무침
咸腌生鱿鱼

¥550

ささみのおろしサラダ 梅肉添え D09

Sasami-no-oroshi-sarada
/ Boiled chicken salad with crushed plum
닭가슴살 셀러드 매실무침
凉拌鸡柳配梅子果肉

¥850

ごぼう揚げ D10

Gobou-age / Fried burdock sticks
우엉튀김
炸牛蒡

¥550

豚の生姜焼き D11

Buta-no-syoga-yaki / Stir fried pork loin (Ginger sauce)
돼지고기 생강구이
姜汁煎猪肉

¥850

1×1=1 アイスクリン

高知名物「1×1」いちかけのいちのアイスクリンはアイスクリームでもシャーベットでもない「サクサク・サッパリ・ヘルシー」な食後にピッタリのデザートです。

土佐の高知で
とっと昔から
つくりゆうがよ
げにまっこと懐かしい味がするき
高知に来たらいつぺんは
たべないかんちゃ
まあ、食べてみいや、
あっさりして後口がえいぞね



※写真はイメージです

アイスクリン【白】（高知名物）E01

Aisukurin 【Shiro】 / Ice cream 【White】 RECOMMENDED CHOICE
(Kochi prefecture specialty)
화이트 아이스크림 (고지명물)
经典冰淇淋 (高知县特产)

¥250

アイスクリン【抹茶】（高知名物）E02

Aisukurin 【Maccha】 / Ice cream 【Green tea】
(Kochi prefecture specialty)
말차 아이스크림 (고지명물)
抹茶冰淇淋 (高知县特产)

¥250

アイスクリン【ゆず】（高知名物）E03

Aisukurin 【Yuzu】 / Ice cream 【Citron】
(Kochi prefecture specialty)
유자 아이스크림 (고지명물)
柚子冰淇淋 (高知县特产)

¥250

イマカツ

お飲み物

ビール Beer

●生ビール Drfat Beer

アサヒスーパードライ Asahi Super Dry

小グラス	Small glass	240ml	¥500
中ジョッキ	Medium mug	380ml	¥700
MEGAジョッキ	Mega mug	700ml	¥1,100



●瓶ビール Bottled Beer

アサヒ熟撰 Asahi/JUKUSEN

キリン一番搾り KIRIN/Ichiban shibori

小瓶	Medium bottle	334ml	¥650
中瓶	Medium bottle	500ml	¥800

●ノンアルコールビール Non-Alc Beer

アサヒドライゼロ ¥600
Asahi/DRY ZERO



酎ハイ Sours/Chu-Hi

レモンサワー	Lemon Chu-Hi	¥500
グレープフルーツサワー	Grapefruit Chu-Hi	¥500
ウーロンハイ	Oolong Chu-Hi	¥500
黒烏龍茶ハイ	Black Oolong Chu-Hi	¥600
緑茶ハイ	Green Tea Chu-Hi	¥500

ハイボール High-Ball

スーパーニッカハイボール ¥600
Super NIKKA High-Ball

角ハイボール ¥500
Kaku High-Ball



全て税込み価格です。 All prices include tax.

お飲み物

日本酒

Japanese Sake

Higher the number, the more dry-tasting

一ノ蔵	Ichinokura	日本酒度	SMV +5	180ml	¥700
八海山	Hakkaisan	日本酒度	SMV +4	300ml	¥1,550

焼酎

Shochu

【芋】黒霧島	【Potato】Kurokirishima	¥600
【麦】中々	【Barley】Nakanaka	¥800
【米】鳥飼	【Rice】Torikai	¥800



その他

Others

※ソーダ割：プラス¥50 +50jpy to add Soda

カシス Cassis

ALL ¥500

オレンジ/ウーロン/グレープフルーツ/ソーダ
Orange/Oolong/Grapefruit/Soda

百年梅酒 Hyakunen-Umeshu

¥650



ワイン

Wine

グラスワイン (赤/白)	Glass Wine (Red/White)	¥700
ボトルワイン (赤/白)	Bottled Wine (Red/White)	¥5,000

ソフトドリンク

Soft Drink

コーラ	Coca Cola	¥400
ジンジャーエール	Ginger Ale	¥400
オレンジジュース	Orange Juice	¥400
グレープフルーツジュース	Grapefruit Juice	¥400
柚子ジュース	Yuzu Juice	¥400
烏龍茶	Oolong Tea	¥400
黒烏龍茶	Black Oolong Tea	¥500
緑茶	Green Tea	¥400