食のひろ勝

Japanese restaurant just opened in April this year. With more 今年の4月にオープンした和食中心のお店です。今までの調理人歴 than 30 years of experience as Japanese cook, I would like to focus on every process, from selecting food materials and cooking, and to use seasonal vegetables and fish, to provide excellent service so that all our guest will be satisfied with all of ております。 our overall performance.

30年の経験を活かし、食材の調理・厳選、そして旬にこだわり、 お客様に満足いただけるサービスを心がけて、スタッフ一同がんばつ



Use ingredients:meat



Horse meat





鯛のカルパッチョサラダ 1皿¥850



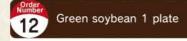














¥350

¥600

Cheese Tempura rolled with perilla leaf 1 plate

チーズしそ巻き天婦羅 1皿

Deep-fried rice cake with amber soup 1 plate

Tofu served cold 1 plate

枝豆 1盛

¥580

¥600 ~

揚げ出汁餅 1皿

冷奴 1皿

This is the best matching and typical small dish for alcohol!! 定番中の定番!!THE おつまみ!!

Mom's special; Popular homemade dish. 女将手作りの人気メニューです。

Uses specially-made soup. 出汁にこだわった一品。

Made from silken Tofu. きぬごし豆腐を使ってます。



Tofu salad 1 plate

豆腐サラダ 1皿

Health-friendly salad.

Special salad 1 plate

おすすめサラダ 1皿

Seasonal vegetable salad

烏賊下足唐揚げ 1皿



¥500

ししゃもフライ 1皿



¥400

¥580

Well-seasoned and crispy deep-fried dish with savory flavor.

Deep-fried squid legs 1 plate

下味を付けて、香ばしく揚げました。

¥600

Deep-fried Shishamo (smelt fish) 1 plate

Deep-fried Shishamo (smelt fish with roe). 子持ちししゃもをフライにしてます。

★写真の内容は、変更になる場合があります。

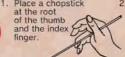
★ The dish may change without notice.

時期物を使ったサラダです。



Tax Incl. 掲載メニューは全て税込価格です





体にやさしいヘルシーなサラダです。

★写真の内容は、変更になる場合があります。 ★ The dish may change without notice.

Attention Water is free

Use ingredients:meat











食のひろ勝

25





Sea bream soup using bony parts 1bowl 鯛のあら汁 1杯

Tenderly stewed dish but the surface is crispy-fried.

トロトロをやわらかく煮て表面をカリッと

Grilled leg of black pig 1 piece

黒豚足焼き 1本

焼いてます。

¥500



Diced beefsteak on iron 1 plate

Fried dish with soy sauce-base original sauce and butter to produce savory flavor.

特製のしょうゆだれとバターで

香ばしく焼いてます。

舞茸とえのきのバター焼き 1皿

サイコロステーキ鉄板 1皿

¥850

¥900

¥500

Tender and juicy beefsteak やわらかくジューシーなステーキです。

Cutlet curry Portion for 1 person

Strongly recommend this bountiful dish if you really want to be full. Sure to satisfy you with this big portion!

おなかいっぱい食べたいならこれできまり!!

カツカレー 1人前

Curry Portion for 1 person

カレー 1人前

カツ丼 1人前

Uses specially-made soup.

出汁にこだわった一品です。



¥430

¥700

Hirokatsu's special curry with stewed beef tendon 牛すじを煮込んだひろ勝自慢のカレーです。

Katsudon Portion for 1 person



¥800

出汁茶漬け

ボリュームに大満足!

Ocha Zuke: Rice with hot light-taste soup extracted

Sautéed Maitake and Enoki mushroom in butter 1 plate Alcohol&Drink menu

Beer



Asahi Super Dry アサヒ スーパードライ

1glass ¥500

Sake / Shochu(Japanese spirits)



Number 32	Shochu Japanese spirits (Bottle keep system) "HAKUTAKE SHIRO" 焼酎 白岳しろ ボトルキープ	1 bottle 1 本	¥2,500
Order Number	Shochu Japanese spirits (Bottle keep system) "KUROKIRI" 焼酎 黒霧 ボトルキープ		¥2,300
34	Cold Japanese Sake "REIZAN" 日本酒 れいざん	1glass 1杯	¥530
35	Cold Japanese Sake "REIZAN" 300ml 冷酒 れいざん 300ml	1bottle 1本	¥880
36	Shochu Highballs 10 varieties 酎ハイ 10 種	1glass 1杯	¥450
	Whiskey		
37	Highball ハイボール	1glass 1杯	¥430
	Other		



ソフトドリンク



Chazuke rice with fish soup (Pickled-plum /Flaked salmon) Portion for 1 person

(梅・鮭) 1人前

¥450

from kelp and bonito 昆布とかつおの出汁を使ったあっさりとした お茶漬けです。