



DINNER MENU 2022

【OPEN 16:00 – CLOSE 22:00】

当店の使用する豚肉は全て、千葉県産 銘柄豚『**林SPFポーク**』
こだわり銘柄豚を一頭買い、命と生産者に感謝し
「あなた史上最高の豚肉料理をお届けします」

アメリカンな空間と陽気な音楽の中、気の合う仲間や大切な家族と
こだわりの銘柄豚を心ゆくまでお楽しみください。

ディナータイムはお一人様 300yen のチャージ料を頂戴致します。

Specific

特定の

Pathogen

病原菌が

Free

存在しない



『5つの嬉しい特徴』

- ・ビタミンB群含有量が豊富
- ・コレステロールの低下
- ・しつこくない脂身の旨さ
- ・良質なタンパク質
- ・幸せホルモンアラキドン酸

母豚から帝王切開で取り上げられた豚同士を掛け合わせ
自然分娩で繁殖した孫豚が『**林SPFポーク**』

5つの特定病原菌が存在しない、

生まれながらに健康が約束された豚

その為、抗生物質やワクチンを減らすことができ、薬物残有量が0
SPF豚のパイオニアの歴史と技術が産んだ本物の銘柄豚
THEPORKSHOPは**生産者の思い**も一緒に届けます。

店長の
おすすめ!

ANTIPASTO MISTO 前菜盛り合わせ

まずはこれを頼めば間違いなし！
絶対お得な豪華前菜盛り合わせ
苦手な食材、アレルギーなど対応致します。
日替わりで8品～10品ほど盛り込みます♪

1人前～ 1800yen～



NEW

THE PORK HAMBERG

～彩野菜のバーニャカウダ仕立て～

当店1番人気のハンバーグをバーニャSTYLEで
夜限定のソースはお酒との相性も抜群！
ライスと食べても最高です♪

1人前 1650yen

2人前 3300yen

バゲット・単品ライス 200yen



A DISH

- ☆自家製ピクルス
- ☆西京味噌漬けクリームチーズ
- ☆ミックスナッツ
- ☆アンチョビキャベツ
- ☆ゴルゴンゾーラのブルスケッタ
- ☆枝豆ペペロンチーノ
- ☆きのこのバター醤油

ALL 550yen



SALADA

- ☆10種野菜のバーニャカウダ
- ☆ベーコンときのこのシーザーサラダ
- ☆本日のカルパッチョ

ALL 950yen

冬季限定

Pot-au-feu 極上ポトフ

ロースハムやソーセージと共に
たっぷりの野菜をコトコト煮たら
うまみたっぷりのポトフの出来上がり
ポークショップの冬を代表する一皿です。

1人前～ 1350yen

バゲット 200yen



本日の PORK GRILL 林SPFポークグリル

こだわりの銘柄豚を絶妙な焼き加減で
ロゼ色に仕上げた逸品
日替わりの部位をお楽しみください。



【180g】 1450yen

【360g】 2450yen

PORK SHOP BRAND

☆ソーセージ盛り合わせ

ビールと相性抜群のソーセージやベーコンも
もちろんすべてポークショップブランド
日替わりのクラフトビールと合わせれば
誰もが納得する最高の瞬間です♪

【180g】 ALL 1650yen

【260g】 ALL 2350yen



POTATO

☆ケチャップ&マヨネーズ&マスタード

☆明太マヨソース 明太子のせ

☆スイートチリソース&サワークリーム

☆カレーソース&チーズ

ALL 550yen





AHIJO

☆しらすと明太子と海苔
☆タコとエビのメキシカン
☆チョリソーと野菜

追加バゲット 200yen

ALL 950yen

TONNKATSU

☆上ロース 【180g】 1450yen

☆特上フィレ 【150g】 2450yen

絶妙な火入れで仕上げたトンカツはロゼ色
良質な赤身と甘い脂身が特徴的



単品ライス 200yen



BUTA-KARA

☆豚のから揚げ

食べたことありますか？当店発祥の
豚のから揚げ、スイートチリソースでどうぞ♪

6p 950yen 9p 1450yen

店長
おすすめ!

BENISYOUGA-MENCHI

☆紅生姜メンチ

揚げ物なのにくだくない、酸味と油、肉の旨味
すべてがマッチした最高の一皿

2p 950yen 3p 1450yen



TOMATO BASE

☆ミートボールミートソース

☆ベーコンのトマトソース

☆タコのアラビアータ

☆エビのトマトクリーム

☆ソーセージのナポリタン



PASTA ALL 1350yen

大盛 各+200yen



CREAM BASE

☆ベーコンのカルボナーラ

☆エビのアンチョビクリーム

☆豚しゃぶのワサビ明太クリーム

☆海苔と柚子胡椒のクリーム

☆日本酒とゴルゴンゾーラ



OIL BASE ・ CURRY BASE

☆しらすの柚子胡椒ペペロンチーノ

☆豚しゃぶの和風明太

☆白ソーセージと野菜のレモン風味

☆ソーセージのカレースパゲッティ



DESSERT

☆本日のデザート

☆デザート 2種 盛り合わせ

本日のラインナップは黒板
又はスタッフまでお尋ねください

忘新年会プラン

冬コース ご予約承ります

11月1日～2月28日まで

4000円 アメリカンコース

お席120分 飲み放題 100分 L.O
+お料理7品

5000円 ウィンターコース

お席150分 飲み放題 120分 L.O
+お料理8品+デザート

6000円 ジョンソンコース

お席180分 飲み放題 150分 L.O
+お料理9品+デザート

3000円 セカンドパーティーコース

お席120分 飲み放題 100分 L.O
+おつまみオードブル8種 盛り合わせ
+メの生姜スープ

8000円 今宵はタイムレスコース

17:00-利用可能！最大5時間飲み放題！
お料理10品+デザート

アレルギーや苦手な食材の変更承ります。
サプライズや貸し切りのご相談も
お気軽にお申し付けください。ホール
ケーキやデザートプレート、照明、音
楽の演出可能も可能です！

～ウィンターコース 5000円 内容～

宴会にぴったりな華やかでお酒に合うこだわり料理が大集結、当店
一番人気のコースです。飲み放題もたっぷり120分ラストオーダー
ですので、お食事もお歓談もしっかり楽しめます。

- ☆スモークサーモンのマリネ ～レモンバームの香り～
- ☆林SPFポークのロールキャベツ ～ミネストローネ仕立て～
- ☆THEPORKSHOP オリジナルソーセージ&チョリソー
- ☆自家製ピクルス
- ☆長芋のポテトフライ ～スイートチリソース～
- ☆西京味噌漬けクリームチーズ
- ☆本日の林SPFポークグリル ～彩り冬野菜と共に～
- ☆ゴルゴンゾーラと日本酒の生パスタ
- ♡紅玉のアップルパイ ～北海道バニラアイス添え～



TEL 04-2941-4471

住所 入間市東町1-5-8
ジョンソントウン内

営業時間

LUNCH 11:00-15:00

CAFÉ 15:00-17:00

DINNER 17:00-22:00



～ジョンソンコース 6000円 内容～

冬の味覚を自慢の豚肉と組み合わせた贅沢なコース
品数も多く、最後まで飽きさせません。飲み放題も150分あるので、食事もお歓談も両方楽しめます。

- ☆寒ブリのカルパッチョ ～ボン酢ジュレと紅葉おろし～
- ☆ヴァイスヴルストと冬野菜の極上ポトフ
- ☆THEPORKSHOP オリジナルロースハム&モルタデラ
- ☆自家製フォッカチオ
- ☆大きなレンコン入りつくね ～照り焼きソース～
- ☆西京味噌漬けクリームチーズ
- ☆長ねぎとトマトの豚巻きミルフィーユフライ
- ☆本日の林SPFポークグリル ～彩り冬野菜と共に～
- ☆舞茸の柚子胡椒クリーム 生パスタ
- ♡ゴルゴンゾーラのチーズケーキ ～蜂蜜ナッツと共に～

～今宵はタイムレスコース 8000円 内容～

早くスタートすればするほどお得なコース
一年の節目に仲間や家族で語り合う、時間を気にせずに過ごしたい方、二次会に移動するのが面倒な幹事さんに朗報、閉店まで(22:00)まで飲み続けてOK! (22:30までにご退店願います)

- ☆鯖の炙りカルパッチョ ～ボン酢ジュレと紅葉おろし～
- ☆ヴァイスヴルストと冬野菜の極上ポトフ
- ☆THEPORKSHOP オリジナルロースハム&モルタデラ
- ☆自家製フォッカチオ
- ☆紅生姜メンチカツ
- ☆西京味噌漬けクリームチーズ
- ☆自家製ピクルス
- ☆牡蠣のオイル漬け
- ☆本日の林SPFポークグリル ～彩り冬野菜と共に～
- ☆ペンネゴルゴンゾーラ
- ♡ 自家製 フォンダンショコラ

～アメリカンコース 4000円 内容～

カジュアルにアメリカンな町とお酒を楽しみたい方におすすめるコース、ボリュームは男性でも満足でき、メインもソーセージも楽しめます。リーズナブルな価格なので大人数の宴会にもお勧めです。

- ☆カリカリごぼうの柚子胡椒サラダ
- ☆しらすと明太子の和風ピザ
- ☆キャットフィッシュフライ～スイートチリソース～
- ☆THE PORKSHOP ソーセージ盛り合わせ
- ☆自家製ピクルス
- ☆本日の林SPFポークグリル ～彩り冬野菜と共に～
- ☆揚げ茄子のペンネアラビアータ

+500円でデザート付けられます

～二次会コース 3000円 内容～

二次会利用などに最適なコース、軽くつまめるものをオードブルにしてご提供、お帰りの前に飲みすぎた体に沁みるスープもご用意、最後までしっかりとてなしたい幹事様、当店にお任せください。

- ☆長芋のポテトフライ
- ☆牡蠣のオイル漬
- ☆冬野菜のキッシュ ～暖かいトマトソース～
- ☆THE PORKSHOP オリジナルモルタデラ
- ☆自家製ピクルス
- ☆カリカリ蓮根チップス
- ☆ミックスナッツ
- ☆ペンネゴルゴンゾーラ

※上記の8品をオードブルでお出しさせていただきます。

◇メの生姜とつくねスープ



👑 KID'S MENU 👑

☆ お子様デミ煮込みハンバーグ

850yen

甘めのデミグラスの自慢のハンバーグをコトコト煮こんだ贅沢お子様ランチです。ライス・ポテト・ドリンク・お野菜がついております。※対象年齢 12歳まで

👑 DOG MENU 👑

☆ ワンちゃんケーキ 「米粉のフルーツケーキ」

原材料: 米粉 ヨーグルト 卵 ブルーベリー
ラズベリー キウイ 豆乳 イチゴ

【50g】 550yen

☆ ワンちゃん 林SPFポークステーキ 野菜の付け合わせ

原材料: 豚モモ肉 カボチャ 人参 ジャがいも ブロッコリー

テラス席限定

【50g】 550yen

👑 Instagram 👑



THEPORKSHOP

☆ストーリーにて毎週火曜日クーポン配布中！
季節のおすすめ料理やコース内容など投稿しております！
メッセージにてご予約対応可能！
メンション＆フォロー頂けると嬉しいです♪
※当日予約はお電話にてお願い致します。