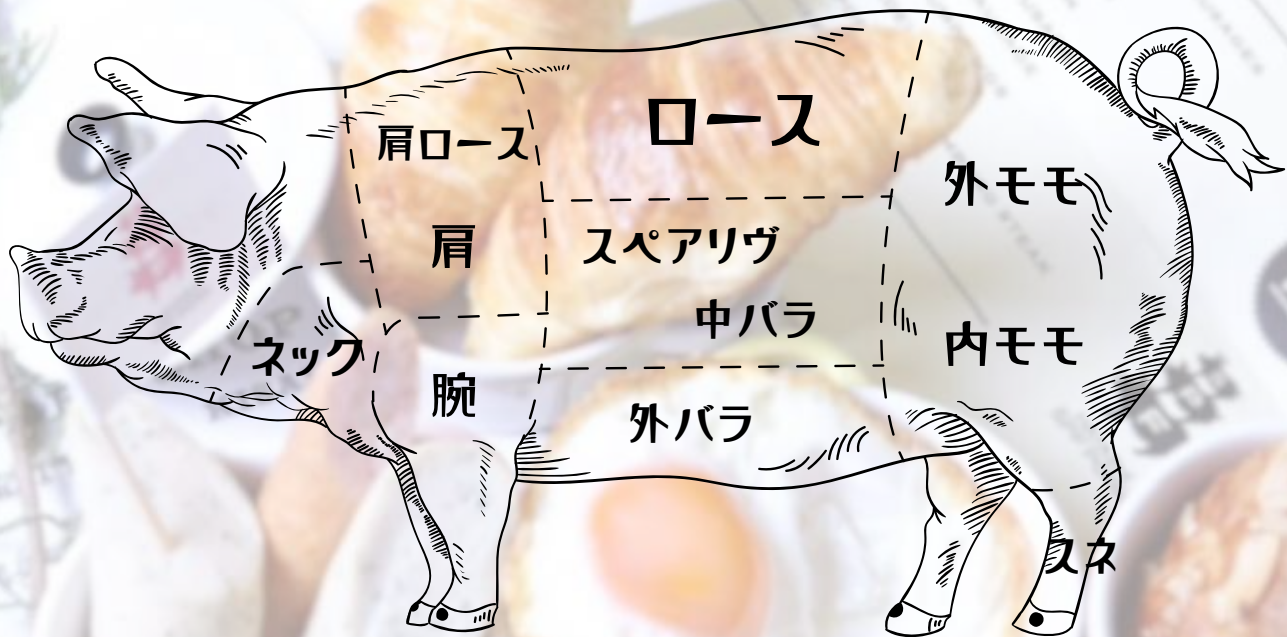




GRAND MENU 2023



ここは入間市の小さなアメリカ、
陽気な音楽と木漏れ日のシャワーを浴びながら
こだわりの銘柄豚を心ゆくまで楽しむ。

そんな素敵な昼下がりをお過ごしください。

THEPORKSHOPはブランド豚「林SPFポーク」一頭買い。

一頭買いならではの調理法や加工技術により、

全ての部位を余すところなく

命と生産者に感謝し、お客様へお届け致します。

生産者と消費者を繋ぐジョイントとしての役割を

果たすことが我々の使命です。



林SPFポークが
最も愛される調理法
とんかつでミシュラン掲載店にも選ばれる品質

上ローストンカツ定食

サラダ・スープ・ライス付

極厚ロゼ仕上げ↓

200g/¥1800 (税込)

300g/¥2400 (税込)



紅生姜メンチカツ定食

サラダ・スープ・ライス付

150g/¥1500 (税込)



豚のから揚げ定食

サラダ・スープ・ライス付

150g/¥1500 (税込)

全てのメニューは税込表記。サービス料も含まれております。

ランチタイム(11:00-16:00)はドリンクとデザートが
セットでそれぞれ100円引きになります。(アルコール・コーヒー類を含む)

ライス大盛無料・おかわり+100円
デザート・ドリンクは別紙をご覧ください。

日替わり部位をお楽しみください
極上の素材はシンプルがうまい



本日のグリル

岩塩・柚子胡椒・玉ねぎソース

サラダ・スープ・ライス付

極厚ロゼ仕上げ↓

200g/¥1800 (税込) 300g/¥2400 (税込)



ロースカツカレー

サラダ・スープ・ライス付

120g/¥1800 (税込)



紅生姜メンチカツカレー

サラダ・スープ・ライス付

120g/¥1800 (税込)

全てのメニューは税込表記。サービス料も含まれております。

ランチタイム(11:00-16:00)はドリンクとデザートが

セットでそれぞれ100円引きになります。(アルコール・コーヒー類を含む)

ライス大盛無料・おかわり+100円

デザート・ドリンクは別紙をご覧ください。



ハンバーグもソーセージも
 全て林SPF100%
 オープン以来不動の人気No.1

ハンバーグ & クラフトソーセージ
岩塩・柚子胡椒・玉ねぎソース

サラダ・スープ・ライス付

200g / ¥1800 (税込)



Specific
 特定の
Pathogen
 病原菌が
Free
 存在しない



ハンバーグ & クラフトソーセージ
【夏季限定】おろしポン酢

サラダ・スープ・ライス付

200g / ¥1800 (税込)



ハンバーグ & クラフトソーセージ
カレーソース & チーズ

サラダ・スープ・ライス付

200g / ¥1800 (税込)

全てのメニューは税込表記。サービス料も含まれております。

ランチタイム(11:00-16:00)はドリンクとデザートが
 セットでそれぞれ100円引きになります。(アルコール・コーヒー類を含む)

ライス大盛無料・おかわり+100円
 デザート・ドリンクは別紙をご覧ください。

徳光さんも大絶賛
TV路線バスの旅で紹介された
肉をたべるとご馳走生パスタ



ミートボールミートソーススパゲッティ

サラダ・スープ・バゲット付

¥1800(税込)



【夏季限定】全卵タリアテッレ
レモンのカルボナーラ

サラダ・スープ・バゲット付

¥1600(税込)



【夏季限定】唐辛子タリオーニ
旨辛冷やし坦々パスタ

サラダ・スープ・バゲット付

¥1600(税込)

メニューは全て税込表記です。また、サービス料も含まれております。
ランチタイム(11:00-16:00)はドリンクやデザートセットを頼むと
それぞれ100円引きになります。(アルコール・コーヒー類を含む)

パスタ大盛+200円・追加バゲット+100円

デザート・ドリンクは別紙をご覧ください。

A DISH 一品料理



アメリカポテト

ケチャップ&マヨネーズ&マスタード
¥600(税込)



アメリカポテト

スイートチリソース&サワークリーム
¥700(税込)



アメリカポテト

明太マヨソース&明太子のせ
¥700(税込)



自家製ソーセージ4種盛り合わせ

ポテト・ピクルス付
¥1500(税込)

こだわりの自家製シャルキュトリ
単品は2本~ご注文頂けます。
お食事へのトッピングは1本~OK

粗びきソーセージ

¥300

辛口 Chorizo

¥300

ボロニアソーセージ

¥400

ヴァイスヴルスト(白ソーセージ)

¥500

厚切りロースハムステーキ

¥900

厚切りベーコンステーキ

¥900



単品 紅生姜メンチカツ
2P ¥900(税込)



自家製チャーシュー
¥900(税込)



単品 豚のから揚げ
6P ¥900(税込)



夏野菜ピクルス
¥600(税込)



西京味噌漬けクリームチーズ
¥700(税込)



**ラムレーズンかりんとう&
ミックスナッツ**
¥600(税込)

ポ
ー
ク
シ
ョ
ッ
プ
の
こ
だ
わ
り
食
材
達

まずは当店の代名詞「林SPFポーク」
本来豚は、母豚の産道を通るときに病原体を持ってして生まれてきます。その為、帝王切開で取り上げ、病原体がない状態の豚を作ります。さらにそこから豚同士を掛け合わせた曾孫豚を「林SPF」といいます。気の遠くなるほどの手間暇と徹底された衛星管理で最高品質のブランド豚が作られるのです。



続けてこだわり食材②パン粉
ミシュランガイド掲載店御用達！
パン粉の為にパンを焼き上げ、最高品質の
パン粉を特注サイズで採用。大きめパン粉
のサクサク感がこだわりポイント



こだわり食材③生パスタ
淡路島産生パスタ使用。季節やソースに合わせてそれぞれ、太さや麺の種類を変えています。夏は唐辛子が練り込んだタリオーニやカルボナーラには全卵タリオテッレを使用

こだわり食材④幻の醤油
当店の味の決め手となるのは山口県産高田醤油
生産数が少なく、手に入らない幻の醤油です。
甘みとコクが特徴で、生姜焼きや照り焼き、
玉ねぎソースにやデミグラスソースにも使用



こだわり食材④「山古志産コシヒカリ」
新潟県の人気銘柄「魚沼」と隣接している
「山古志」標高300m以上の棚田で育てられ
た希少性の高いお米。精米してから1週間以
内のお米を使用しております。