タップ！

ここは、食堂以上、レストラン未満な、
とんかつフレンチ。



メニューブック

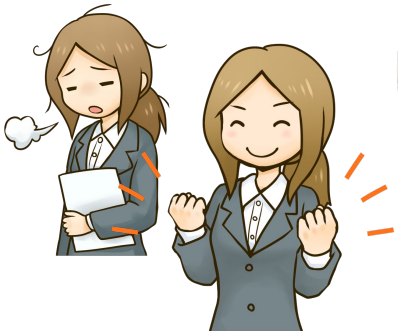
（簡易版です。もっと
ちゃんとさせたいのですが…）

2026年
11月11日
版

毎日の生活の中には、いろいろな形の「食の場面」があります。

とんかつカンティーヌゆめみるこぶたは、
そんな異なる「食」の動機や用途を想定した、
それぞれの場面のために最適化された複数のメニュー形式を備えている
という、独特の営業形態をとっています。

**１つの店の中に、種類の異なる複数の店が
存在しているイメージなのです。**

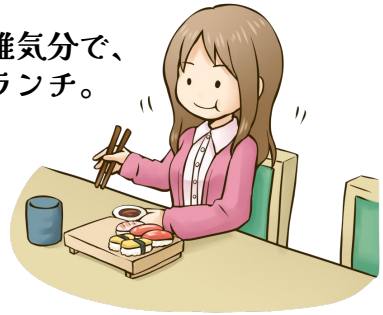


疲れた今夜は、サクッと帰りに、
元気を取り戻したい。



久々に友達とサクめし、
手軽で手ごろで、おいしいもの…





ちょっぴり優雅気分で、
リフレッシュランチ。



栄養バランスが気になる近頃、
そろそろちゃんとしたものを…



たまには出かけてみたい、
日常を上げる外食体験。







料理も片付けも、今日は
お休みの日にしたい。



今日は私が休む日、
お気に入りのお惣菜で
おうちごはん。

ランチメニュー ① ￥2200～

カンティーヌランチプレート

ご予約ご利用 / ご予約なしでの飛び込みご利用、いずれも可です。

ランチメニュー ② ￥4300～

お昼のゆったりコース

前日までに事前ご予約が必要です。

詳細は次ページから

ディナーメニュー ① ￥2700～

カンティーヌの健全夜定食

ご予約ご利用 / ご予約なしでの飛び込みご利用、いずれも可です。

ディナーメニュー ② ￥4200～

ムニュ・ディネ・カンティーヌ

ご予約ご利用 / ご予約なしでの飛び込みご利用、いずれも可です。

ディナーメニュー ③ ￥3500

ちょこっと懐石コース

ご予約ご利用 / ご予約なしでの飛び込みご利用、いずれも可です。

ディナーメニュー ④ ￥8800

季節のおまかせコース

3日程度以上の余裕が必要な事前ご予約制です。

ポイント①

「ランチのメニュー①～②」
「ディナーメニュー①～④」
があります。

ポイント②

「メニュー」という言葉を、
「定食」と読み替えてみてください。

お膳に載った「いわゆる定食」とは異なりますが、要するにセットになっている料理、つまり「定まった食事」のことです。「定食以上で、コース未満」という、当店独自の提供スタイルです。

ポイント③

いずれも、クイックな
お食事ではありません。
ゆっくりとしたお食事の
時間を、お楽しみください。

ランチメニュー①

「ランチ」が持つ、こんな「豊かさ」の可能性を。

カンティーヌランチプレート

ひとくちスターター / ベジプロスの滋養スープ / パン / 食後のお飲物 セットです

カンティーヌのとんかつランチ

¥2182（税込¥2400）

唯一無二！ほかのどこにも存在しない、カンティーヌスタイル

◆とんかつカンティーヌのピタパンカツサンドプレート

当店の完全オリジナル、スペシャリテのヒレカツサンド。彩り豊かな野菜マリネのさっぱりとした酸味が、揚げたてとんかつと、抜群の好相性。「カツサンド＝冷たいサンドイッチ」という既存の固定観念を打ち破る、全く新しい驚きのカツサンドです。

◆ミニヒレカツのデリカテッセンプレート

上の「ピタパンカツサンドプレート」と同じ中身を、サンドイッチでなくデリ惣菜の盛り合わせの形にしたら、こんなに華やかなプレートに！サンドイッチにかぶりつくよりも、ゆっくり一つずつ丁寧に召し上がりたい方は、ぜひこちらをどうぞ。

◆とんかつカンティーヌのランチ”プチ”ロースカツプレート

当店の本来のシグネチャーディッシュである「総州白王の特厚ロースかつ」ディナーメニューか、お昼のゆったりコースでしか提供されていないこの料理が、プチサイズにデフォルメされた「ランチバージョン」です。本来の「特厚ロースかつ」のインパクトには及びませんが、カンティーヌならではの、独特なロースかつの味わいです。

ご興味ある方「特厚ロースかつ」に変更オプション +600円！

カンティーヌバラエティーランチ

いずれも¥2000（税込¥2200）

フレンチの技術が随所に。様々な料理をお楽しみください

◆美桜（みおう）鶏のしっとりやわらか胸肉のサラダプレート
“ナッツときのこの森散歩”

しっとり柔らかな自家製サラダチキンの極薄スライスが、たっぷりのサラダを覆い尽くすように盛り付けられた、ボリュームミックスサラダ。数種類のソースと隠し素材が複雑な味わいを織りなす、ナッツときのこの森の中を散歩しているような気分にさせてくれるぜいたくなサラダです。

◆美桜（みおう）鶏のクリスピーなスパイシーフライドチキンプレート

クリスピーな衣に包まれた、やわらか＆しっとり＆みっしり食感！食欲そそるミックススパイスの香りがやみつきになる、当店名物フライドチキンです。

◆メカジキカツレツの地中海香る南仏風カスクルートプレート

地中海沿岸でよく食べられるメカジキと相性抜群な、南仏風のフレッシュトマトソース。南フランスの香りが吹き抜けるようなこのサンドイッチ、地中海の夏のバカンスシーズンを思い浮かべながら召し上がってみてください。

◆ベトナムサンドイッチ「バインミー」風な柔らかチキンのアジアンエスニックカスクルートプレート

当店人気の、美桜鶏のしっとりサラダチキンが、驚きの本格アジアンテイストに変貌。アジア料理大好きな店主が自信をもっておすすめする、カンティーヌ流の「バインミー風」ボリュームカスクルートです。パクチー多め！

◆メカジキのアジアンエスニックカスクルートプレート

上のふたつ「メカジキカツレツ」と「アジアンエスニックソース」をクロスした組み合わせが、これまたおいしい！東南アジアンテイストなフィッシュサンドです。

◆野菜大好き！たっぷりベジMAXプレート

こんなの見たことない！？野菜をめいっぱい食べたいときに。当店ディナーメニューに添えられる「季節の焼き野菜」が、主役になったプレートです。「野菜を食べに来る店」と言われる当店ならではの、知る人ぞ知る逸品！

カスクルートというのは、フランス式のバゲットサンドイッチのこと。バゲットに横方向に切り目を入れて様々な具材を挟んだ、おしゃれでボリューミー、バリエーション豊かな、ゴキゲンなサンドイッチです。

こちらもどうぞ

いずれも+200円！

- サラダ大盛 ただし多すぎます
- オニオンスープにグレードアップ！
- ちょこっとお茶菓子

隠れメニュー！

本日のプレミアムメインディッシュ

ランチ
メニュー ②

夜には味わえない、「優雅ランチ」の至福。

お昼のゆったりコース

むしろ夜の外食習慣のない方こそが知る、
こんな隠れた贅沢感。

季節のアミューズ

素材の恵みの野菜スープ

季節野菜の箸休め

メインディッシュ
（4種からチョイス）

雑穀ご飯

ミニデザート

食後のお飲み物

¥3909（税込¥4300）より

※前日までの要ご予約制です

ディナー
メニュー ①

「私」を維持する、健康食。

カンティーヌの健全夜定食

今日の夕飯は、サクッと外で済ませたい。
身体と心がよろこぶ、こんな満足。

ちょっとだけコース気分なセット。カンティーヌ独自スタイルの定食です

季節の一口アミューズ

ベジブロスの滋養スープ

季節野菜の箸休め

メインプレート

**「カンティーヌランチプレート」の
選択肢の中からお選びください。**

**価格はいずれも
「ランチプレート」の各チョイスに＋500円です。**

もしくは！

本日のプレミアムメインディッシュ

別紙ボードでお渡しします。プレミアム感あふれる
料理が、だいたい週替りで、さまざま登場します！

プレミアムメインディッシュ、実はランチにも注文可能です

食後のお飲み物

ディナーメニュー②

唯一無二の、とんかつフレンチ。

ムニュ・ディネ・カンティーヌ

「ザ・カンティーヌのディナー定食」という意味です。普通の「いわゆる定食」とも、「コース料理」とも違う…これこそが、この店の本来の姿。

季節のアミューズ

素材の恵みの野菜スープ

季節野菜の箸休め

メインディッシュ
（4種からチョイス）

雑穀ご飯

食後のお飲み物

¥3818（税込¥4200）より

※ご注文できるのは20時までです
※ご予約でない場合、時間がかかることがあります

ディナーメニュー③

今宵は一献、カンティーヌ割烹で。

ちょこっと懐石コース

鮨屋や天ぷら屋のカウンター席コース料理のように、カウンター越しに一品ずつ料理が出されていく、という懐石スタイルのコース料理です。

※原則的に、お酒でお楽しみいただくためのコースです。

季節のアミューズ
彩り野菜のマリネ
しっとり柔らかサラダチキン
自家製フライドポテト
クリスピーなフライドチキン
カンティーヌのグリーンサラダ
季節の焼き野菜①
カンティーヌの分厚いミニヒレカツ
季節の焼き野菜②
締めスープ

※オプション「特厚ロースかつ」
単品追加　1300円（税込）/1個
お二人の場合、1/2カットずつという考え方です

¥3182（税込¥3500）

※2名様以上、皆様ご一緒でお願いいたします
※ご注文できるのは20時までです
※ご予約でない場合、時間がかかることがあります

ディナーメニュー④

今日は普段着の、特別体験。

季節のおまかせコース

遠出まではしたくない。だけどやっぱり今日は、
ちょっと特別な日。

季節のアミューズ

小さな前菜3種盛合わせ

カンティーヌならではの季節の一皿

素材の恵みの野菜スープ

季節野菜の箸休め

メインディッシュ
（4種からチョイス）

雑穀ご飯

ミニデザート

食後のお飲み物

小菓子

¥8000（税込¥8800）より

※3日程度以上の余裕をもって
事前ご予約が必要です。

《4種のメインディッシュ》

以下からお選びください

※「白王」特厚ロースかつのみ、メニュー価格に<u>プラス200円（税込）</u>となります。

◆ **総州三元豚「白王」の特厚ロースかつ（＋200円）**
ロースかつのおいしさとして何よりも、ふっくらジューシーな「厚さ」、しっかりとした「噛み応え」、そしてはっきりと感じられる「肉本来の、素材の味」がなければならないと考えています。でも厚みが欲しいからといって、胃もたれするようなとんでもないサイズの肉なんて、馬鹿げている…そんな店主の考えから、こんな全く新しいロースかつが、生まれました。

◆ **日高四元「神威豚」のひれかつのブリッジ**
ひれかつの持ち味は、ロースよりも強めな豚肉の風味、そしてその繊細な柔らかさと、独特な繊維の食感。だからこそこちらも、ロースとはまた違うおいしさを追及して、こんなユニークな「ブリッジ」（橋）と名付けられる姿の、新しいひれかつが誕生しました。

◆ **「美桜鶏」胸肉のしっとりボリューミーな
チーズチキンかつ“コルドン・ブルー”**
フランス料理に、薄切り肉にハムとチーズを挟んでパン粉を付けた「コルドン・ブルー」という料理があります。これを、しっとりと肉厚なカツレツとして、カンティーヌ流に仕立てなおしたら…。柔らかくジューシーな鶏胸肉とベーコンの薫香、チーズの重層的な旨み、香ばしく豊かなバターと爽やかなハーブ香…かつてなく豪華なチーズチキンカツになりました。

◆ **メカジキのグリエ　菜園仕立て
南仏風フレッシュトマトソース**
この料理だけ、パン粉の衣をつけた「カツ」ではありません。「グリエ」とは、高温に熱した波状グリル鉄板で、網目模様がつくように焼き上げる調理法で、その香ばしさはまるでバーベキューのようなおいしさです。南フランス地中海沿いの料理をイメージして、相性抜群のフレッシュトマトとオリーブ、ケイパー、ニンニクなどの南仏風ソースでさっぱりと、野菜に取り囲まれる菜園風に仕立て上げました。

※しかしご希望であればメカジキの「カツレツ」も可能です

こんなときにはぜひ！

ランチ編

「リモートワークのおかげで、すっかり仕事がしやすくなったけど、問題が3つあるんだよな…うまい昼メシ、ちょっとした気分転換、それに最近少したるんできた、この腹…
気分転換になって、おいしくて、健康的な料理が食べられる店…
時間は多少融通がきくから、そんな店が近くにあってくれると、ほんとありがたいんだが…」





「平日休がある仕事だと、用を済ますにも街が混んでないから、いいわぁ…でも、こんなときこその、「のんびり、私をリフレッシュランチ！」な気分に応えてくれるお店が全然ないのは、問題よね…どこもかしこも、『昼ってのは、とにかく安くて早いのがいいものなんだ』みたいなランチメニューばっかり…
もっと、私みたいな人のためのお店、どこかにないのかしら？」

「久しぶりに、今日は時間がとれるお昼…
なんだかわからないけど仕事はいつだって忙しいし、
料理やら何やらの家のことも、毎日が大変…
そう考えてみたら、こうして生きている中で休息は、いったいどこにあるのかしら？
一人のときくらい、誰かが作ってくれたちゃんとしたもの
食べながら、ゆっくり自分を休める時間が欲しい…





「あ、もしもし、お母さん？今度、せっかくたまにこっちまで来るんだから、お昼、外食しようよ！その日、ダンナ、いないし！」
「あら。いいのかねえ…でも、あんまりちゃんとしたお店に行くのも、気疲れするし、しゃれたものも、食べつけないから…」
「大丈夫！とんかつ、好きだったでしょ？カフェ気分で入れるし、量は多すぎないし、野菜たっぷりだから！ちょっと若い気分になれるわよ！」

ディナー編①

「毎日の食事が、マンネリぎみ…自炊はどうしても偏ってくるし、たまには自分の休息の日も欲しい…もともとひとりで外食なんて習慣はなかったけど、身体に良さそうな、お洒なしでも食事だけできる、ちゃんとした感じのお店、ないかな…」





「俺ももう中堅どころだし…仲間連中と、飲み屋で飲み兼メシとか、卒業したいんだよな…最近、ジャンクなものに罪悪感を覚えるようになってきたし…食生活やばいかな、と思ったときに、栄養バランス一気に回復してくれそうな料理って…」

「今日はひとりで夕飯、か…せっかくだからなにかちゃんとしたおいしいもの…食べて、エネルギー充填の日！といきたいけど、一人でサクッと入れるお店…使ってる材料怪しげな安物料理はイヤだし、健康的、罪悪感なさそうなもの…って、いつも同じこと考えるけど、毎回、じゃあコレ！って正解に、たどり着かない…





「一緒に作る料理も楽しいけど、たまには片付けからも解放されて、二人で一緒に休める日も持ちたいね…せっかくだから、自分たちじゃ作れないもの…サクッと、ちゃんとした食事ができそうな…呑み屋みたいな雰囲気じゃないお店、といったら…」

「ダンナがいない、今日の夕食…帰ってから作るのも大変だし、
外で済ませるにしても、この子には、変なものは食べさせたくない…
野菜はちゃんと食べてくれるようになったし、好き嫌いもあまり言わないから…
そう、なら、あの店！ファミレスに連れていくより、絶対いい！
私も、元気回復する必要！





ディナー編②



「契約ゲット！がんばった私には、一人でサクッと入れて、ちょっとリッチな気分になれるあの店で、スパークリングね！」



「今夜の一人メシ…ラーメンじゃ一瞬で終わってしまうし…呑み屋はイヤなんだよなあ…チェーンの定食屋は安っぽいし…焼肉、ステーキもけっこういつものパターン…料理がちゃんとしてるカウンター割烹とかがいいんだけど、予算5000円くらいじゃ厳しい…野菜も最近摂ってないから、野菜いっぱい食いたいな…あとやっぱり肉も、うまいやつ少し欲しい…
安酒は要らないから、うまい酒、一杯だけあるといいな…
そんな店って、ないのかね？オレが、わがままなのか？」

「コロナ以降、ダンナも家事をやるようにはなったけど、やっぱり毎日の料理は私の仕事…
たまには休んで外で済まそうよ、とは言ってくれるけど、ネックになるのは、『私自身が、納得できる店がない！』　こんなものなら、家で私でも作れる…なんて思ってしまう料理に、お金は出したくないし…。
外食習慣がもともとないからよくわからないけど、
お金を払う価値があった！って思える外食って、どんなものなのかしら？



番外編　テイクアウト編



「週一くらいは、私自身も休もうと思って、デパ地下に来てみたけど…けっこう値がする割には、意外と、食べてみたいと思うものが、ないというか…家族も私も、ブランド店の名前付きのお惣菜を買いたいんじゃなくて、おいしくて、おうちで家族で食べたいものが、欲しいのよ…