

たっぷり野菜
&
フレンチな

レストラン未満の、食堂以上。

とんかつカンディーヌ
ゆめみるこぶた



今日はちょっとレストラン気分、
とんかつ。

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 8月～

内容が改定されました
(ランチプレート & ノンアル
コールドリンク類)

「メニュー」ページ含め、HPを大
幅に改定予定なのですが、なか
なかどっておりません。
申し訳ありませんが、しばらくお
待ちください。鋭意修正中です。



ちょっと時間の取れるお昼、自分だけのご褒美ランチ。

休日に優雅にふんばつ、大切な人との贅沢ランチ。

今夜はサクッと外で、軽すぎず重すぎない、健全な夕食。

たまには出かけてみたい、レストランでのディナー。

日常生活の中には、いろいろな形の「食」の場面があります。一人の同じ方であっても、日々、様々な場面と用途で、様々な「食」を必要としながら、我々は誰しも、生活しています。

とんかつカンテイナーゆめみるこぶたは、そんな異なる「食」の動機、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。

★「お昼のメニュー①～②」「夜のメニュー①～④」があります。

★ここで言う「メニュー」とは、「セットのお食事」のことです。お膳ひとつの「定食」「ワンプレート」ではなく、かといって「コース料理」とも違う、「定食以上で、コース未満」の、とんかつカンディーヌ独特のお食事のセットです。

★いずれも、クイックなお食事ではありません。ゆっくりゆったりと、お楽しみください。

各メニューの内容詳細は次ページ以降です

お昼のメニュー① 【カンデ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。
- 予約の場合は、前日までに事前ご予約が必要です。
- お昼のメニュー②「お昼のゆったりコース」との混合ご予約はできません。

お昼のメニュー② 【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。当日のご予約、ご注文はできません。
- ご予約できる最も遅い時間を、13:00とさせていただいております。
- お昼のメニュー①「カンディーヌランチプレート」との混合ご予約はできません。

夜のメニュー① 【ライトディナープレート】

- 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。

夜のメニュー② 【ル・ディネ・カンディーヌ】

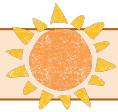
- ご予約ご利用 / ご予約なしでの飛び込みご利用、いずれも可です。
- ご予約、ご注文できるのは20時までとさせていただいております。

夜のメニュー③ 【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。
- ご予約、ご注文できるのは20時までとさせていただいております。
- ご利用の際は、皆さま全てこのメニューでお願いいたします。
- お飲物とともに楽しんでいただくためのコース料理です。お水のみでのご利用はできません。

夜のメニュー④ 【季節のおまかせコース】

- 目安として、3日程度以上の余裕をもって事前ご予約が必要です。
- ご予約できる最も遅い時間は19:30です。
- ご一緒の皆様すべてこのコースでのご予約をお願いいたします。
- アレルギーをお持ちの方は、必ずご予約前に「お問合せフォーム」からご相談ください。様々な食材が使用されるコースです。当日お越しになってからでは、アレルギー対応はいたしかねます。



お昼のメニュー①

カンティーヌランチプレート (全9種)

「ランチ」が持つ、こんな「豊かさ」の可能性を。

いずれも **ひとくちスターター**、**スープ**、**パン**、**食後のお飲物** がついたセットです。

カンティーヌのトンかつランチ

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

¥2182 (税込 ¥2400)

◆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、スペシャリティのヒレカツサンド。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、ゆっくり一つつ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食べられないこの料理の、プチサイズ「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」オプション+600円で！

カンティーヌバラエティーランチ

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

いずれも ¥2000 (税込 ¥2200)

◆美桜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なれるぜいたくなサラダです。

◆美桜鶏のクリスピーなスパイシーフライドチキンプレート

ザクザクのクリスピー衣に包まれた、やわらか&しっとり&みっちり食感！食欲そそるオリジナルミックススパイスの香りがやみつきになる、ボリュームたっぷりの当店名物フライドチキンのプレートです。

◆メカジキカツレツの地中海香る南仏風カスクルトプレート

ディナーメニューの料理「メカジキのカツレツ 南仏風フレッシュトマトソース」が、カスクルト（下記参照）の形で、ランチプレートでも楽しめます。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

アジアニックカスクルトプレート

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トです。パクチー大盛り！

◆メカジキのアジアンエスニックカスクルトプレート

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！パクチー&東南アジア料理好きな方はぜひ。

◆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！？野菜をいっぱい食べたいときに。当店ディナーメニューのとんかつに添えられている、付け合わせの「季節の焼き野菜」が、なんと主役になったランチプレートです。ほぼベジタリアンプレートですが、「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

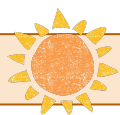
というのは、フランス式のバゲットサンドイッチのこと。バゲットに横方向に切り目を入れて様々な具材を挟んだ、おしゃれでボリューム、バリエーション豊かな、ゴキゲンなサンドイッチです。

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



お昼のメニュー②

お昼のゆったりコース

夜には味わえない、「優雅ランチ」の至福。

(メインディッシュは、最終ページの4種類の中からお選びいただけます)

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
.....
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。



夜のメニュー①

ライトディナープレート

今日の夕飯は、外で済ませたい。
なるべくサクッと、こんな満足感。

お昼のメニュー①「カンティーヌランチプレート」とほぼ同内容のセットメニューです。「季節の一口アミューズ」が加わっている点だけが異なります。

季節の一口アミューズ

ベジブロスのスープ

季節野菜の箸休め

メインのお料理

食後のお飲み物

メインは

お昼メニュー①「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、実はこっそりランチにも注文可能です



夜のメニュー②

ル・ディネ・カンディーヌ

「ザ・カンディーヌのディナー」という
意味です。「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、
とんかつカンディーヌのディナー、
としか表現のしようがない、
唯一無二の、とんかつフレンチです。
(メインディッシュは、最終ページの
4種類の中からお選びいただけます)

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

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



夜のメニュー③

ちよこっと懐石コース

今宵は一献、カンディーヌ割烹で。

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

自家製フライドポテト

クリスピーなフライドチキン

カンディーヌのグリーンサラダ

季節の焼き野菜①

カンデ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)

※ご注文できるのは20時まで



夜のメニュー④

季節のおまかせコース

今日は普段着の、特別体験。

(メインディッシュは、最終ページの
4種類の中から選びいただけます)

季節のアミューズ

小さな前菜3種盛合わせ

カンティーマ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

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
事前ご予約が必要となります。

《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
プラス200円(税込)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ムミーな
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、カンティーマ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。
- ◆ メカジキのカツレツの菜園仕立て
南仏風フレッシュトマトソース
メカジキは、カツレツという調理法に適している数少ない魚のひとつ。肉厚のふっくらした白身が、サクッとした衣によく合います。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菜園風に仕立て上げました。



夜のメニュー④

今日は普段着の、特別体験。

季節のおまかせコース

(メインディッシュを最終ページより
お選びいただきます)

季節のアミューズ

小さな前菜3種盛合わせ

カンティーマ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

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
事前ご予約が必要となります。

《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
プラス200円(税込)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、しっかりと噛み応えとふっくらジューシーな「厚さ」、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量は、いらない...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ムな
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、カンティーマ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。
- ◆ メカジキのカツレツの菜園仕立て
南仏風フレッシュトマトソース
メカジキは、カツレツという調理法に適している数少ない魚のひとつ。肉厚のふっくらした白身が、サクッとした衣によく合います。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菜園風に仕立て上げました。