タップ！

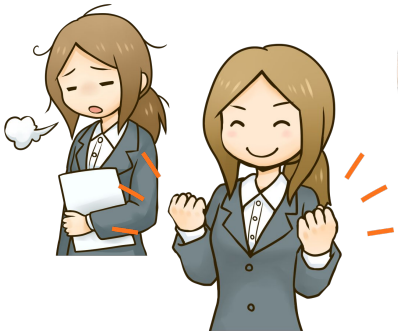
ここは、食堂以上、レストラン未満な、
とんかつフレンチ。

メニューブック

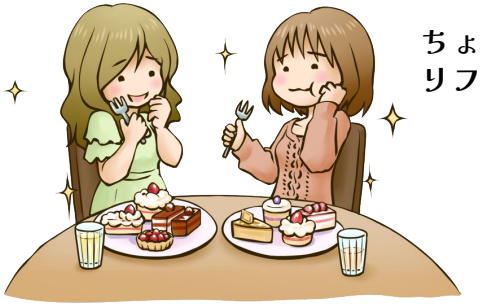
（簡易版です。もっと
ちゃんとさせたいのですが…）

**2026年
10月20日
更新！**

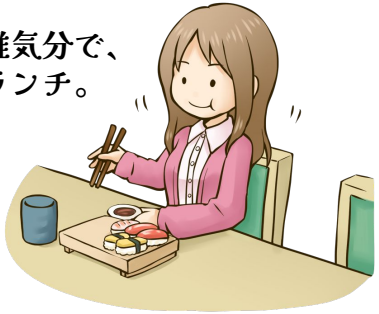
疲れた今夜は、サクッと帰りに、
元気を取り戻したい。



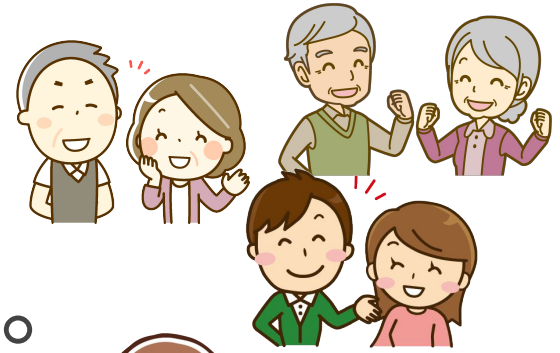
久々に友達とサクめし、
手軽で手ごろで、おいしいもの…



ちょっぴり優雅気分で、
リフレッシュランチ。



たまには出かけてみたい、
日常を上げる外食体験。



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…

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。

今日は私が休む日、
お気に入りのお惣菜で
おうちごはん。

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。

珍しい！

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。

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 ￥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。

詳細は次ページ以降にあります

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。

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

◆美桜鶏（みおう）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。

◆美桜鶏（みおう）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」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。

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