



### Best!! 바이린정식 梅林定食

22,000

새우 한 마리, 히레 한 조각, 멘츠 한 조각으로 구성되어 있습니다. 다양한 긴자바이린의 맛을 느껴보고 싶은 분께 권해드립니다.

Assortment of tenderloin cutlet, Minced Pork cutlet and Deep fried Tiger Prawn

take-out



### 멘츠카츠정식 メンチカツ定食

15,000

흑돼지 살코기와 지방을 일정한 비율로 섞어서 같은 멘츠에 계란, 양파, 빵가루를 치대어 튀겨낸 돈카츠입니다. 육즙과 지방이 잘 어우러져서 맛있고 부드러운 메뉴입니다.

Minced Pork cutlet

take-out



### 가츠돈 カツ丼

14,000

육질 좋은 등심과 일본 본점에서 직접 들어온 소스의 조화가 일품인 덮밥으로, 그 정상의 맛을 직접 확인하실 수 있습니다.

Pork loin cutlet with bed of rice, onion and egg cooked in special soy sauce

take-out



### 카츠샌드 カツサンド

12,000

안심 부분을 튀겨 만든 돈카츠 샌드위치입니다. 긴자바이린이 최초로 시도한 샌드위치로, 현재는 일본 전역에서 사랑받는 메뉴가 되었습니다.

Tonkatsu sandwich with sauce and mustard

take-out

\* 하루에 공급되는 샌드위치용 식빵의 물량에 따라 조기마감 될 수 있습니다\*

## 정식류



Best!!

### 히레카츠정식 ヒレカツ定食

19,500

흑돼지의 **안심**을 한 입 크기로 잘라서 먹기 좋게 튀겨낸 돈카츠입니다. 간자바이린만의 독특한 모양에, 육즙 가득한 히레카츠는 **안심** 특유의 부드러움과 담백함을 자랑합니다.

Pork tenderloin cutlet

take-out



### 특로스카츠정식 特ロースカツ定食

24,000

**등심겹** 부위를 사용하는 정통 일본 방식으로 흑돼지의 **등심겹** 부위를 튀겨낸 돈카츠입니다. 흑돼지 특유의 육즙과 지방의 부드러운 조화를 맛 보실 수 있습니다.

Special Pork loin cutlet



### 로스카츠정식 ロースカツ定食

19,500

제주도 흑돼지 **등심**부분 안을 두툼하게 잘라 낸 후 튀겨낸 돈카츠입니다. **등심** 부위의 고소하고 쫄깃한 맛을 즐기실 분께 권해드립니다.

Pork loin cutlet

\*우리 업소의 돼지고기는 "국내산 흑돼지고기"만을 사용합니다.

\*우리 업소의 쌀, 양배추, 무우, 고춧가루 등은 "국내산"만을 사용합니다.

## 단품메뉴

점식 메뉴 주문 시 도합 가능합니다.

히레카츠 한조각	-----	4,000
멘츠카츠 한조각	-----	5,000
새우 한마리	-----	7,500

## 맥주

삿뽀로 (生)	-----	10,000
일본수입맥주 (병)	-----	8,500
테 라 (병)	-----	5,000

## 음료

사이다/콜라	-----	3,000
탄산수	-----	3,000

## 정식메뉴 SET MENU

명칭	설명	가격	특별 표기사항
특로스카츠 Special pork sirloin cutlet	흑돼지의 등삼겹 부위를 튀겨 등심 특유의 육즙과 부드러운 삼겹살 지방의 조화를 맛 보실 수 있습니다.	25.0	
바이린정식 Assortment of tenderloin cutlet, Minced Pork Cutlet, and Deep Fried Tiger Prawn	새우 한 마리, 히레 한 조각, 멘츠 한 조각으로 구성되어 있습니다. 다양한 긴자바이린의 맛을 느껴보고 싶은 분께 권해드립니다.	22.0	Take-out Best!!
히레카츠정식 Pork tenderloin cutlet	흑돼지의 안심을 한 입 크기로 잘라서 먹기 좋게 튀겨낸 돈카츠입니다. 긴자바이린의 독특한 모양에, 육즙 가득한 히레카츠는 안심 특유의 부드러움과 단백함을 자랑합니다.	19.5	Take-out Best!!
로스카츠정식 Pork sirloin cutlet	등삼겹부위에서 등심 부분만을 두툼하게 잘라 튀겨낸 돈카츠입니다. 고소하고 쫄깃한 맛을 즐기실 분께 권해 드립니다.	19.5	
멘츠카츠정식 Minced pork cutlet	흑돼지 살코기와 지방을 일정한 비율로 섞어 갈은 멘츠에 계란, 양파, 빵가루를 치대어 튀긴 돈까스입니다. 촉촉하고 부드러워 편하게 드실 수 있습니다.	15.0	Take-out
가츠돈 Pork sirloin cutlet with rice, onion, and egg cooked in a special sauce	육질이 좋은 등심과 일본 본점에서 직접 들여온 소스의 조화가 일품인 덮밥입니다	14.0	Take-out
가츠샌드 Pork Cutlet sandwich with a special sauce and mustard	안심 부분을 튀겨 만든 돈카츠 샌드위치입니다. 긴자바이린이 최초로 시도한 샌드위치로, 현재는 일본 외 전세계에서 사랑받는 메뉴입니다.	12.0	Take-out *하루에 공급되는 샌드위치용 식빵 물량에 따라 조기 마감될 수 있습니다 *

### 단품메뉴 Single Dish

히레카츠 Pork tenderloin cutlet	1pc	4.0	정식 메뉴 주문 시 포장 가능 Take-out with set menu
멘츠카츠 Minced pork cutlet	1pc	5.0	
왕새우 Deep fried tiger prawn	1pc	7.5	

쌀, 양배추, 무, 밀가루 등은 “국내산” 만을 사용합니다

### 음료 DRINK

콜라 Coke	3.0
사이다 Sprite	3.0
탄산수 Sparkling water	3.0

### 주류 Drink

삿포르 400cc (생맥주) Sapporo Draft Beer	10.0
(일본)수입맥주 (병맥주) Japanese Beer (Bottle)	8.5
테라 330ml (병맥주) Terra Beer (Bottle)	5.0