低温でじっくり揚げるため、お時間をいただいております。

ご飯は白ごはん・豆穀ごはんからお選びいただけます。

厚切りとんかつ

上ロース

ロースの中でも断面が大きく脂がきれいにのったジューシーで旨みの強いリブロースを使っています。一頭の豚から数百グラムしかとれない希少な部位です。

厚切り上ロースとんかつ膳

定食	二、二〇〇円
単品	一、九八〇円

おろし厚切り上ロースとんかつ膳

上ロースとんかつ膳に大根おろしと薬味をそえました。モクモクしお学舎の甘夏ぽん酢でどうぞ。

定食	二、三一〇円
単品	二、〇九〇円

とろろごはんと厚切り上ロースとんかつ膳

上ロースとんかつ膳に長芋とろろがついたお膳です。ご飯にとろろをふんわりかけてお醤油をおとしてどうぞ。

定食	二、四七五円
単品	二、二五五円

ロース

きめが細かく適度に脂がある背中の中央部分の「ロース」を使っています。最もとんかつに適した部位です。

厚切りロースとんかつ膳

定食	一、八一五円
単品	一、五九五円

おろし厚切りロースとんかつ膳

ロースとんかつ膳に大根おろしと薬味をそえました。モクモクしお学舎の「甘夏ぽん酢」でどうぞ。

定食	一、九二五円
単品	一、七〇五円

とろろごはんと厚切りロースとんかつ膳

ロースとんかつ膳に長芋とろろがついたお膳です。

定食	二、〇九〇円
単品	一、八七〇円

厚切り芯ロースとんかつ膳

脂をカットしたやわらかな部分を使います。

定食	一、九二五円
単品	一、七〇五円

おろし厚切り芯ロースとんかつ膳

厚切り芯ロースとんかつ膳に大根おろしと薬味をそえました。モクモクしお学舎の「甘夏ぽん酢」でどうぞ。

定食	二、〇三五円
単品	一、八一五円

とろろごはんと厚切り芯ロースとんかつ膳

厚切り芯ロースとんかつ膳に長芋とろろがついたお膳です。ご飯にとろろをふんわりかけてお醤油をおとしてどうぞ。

定食	二、二〇〇円
単品	一、九八〇円

ヒレ

脂肪分が少なくやわらかな「ヒレ」は女性に人気のヘルシーな部位です。

棒ヒレとんかつ膳

数量限定〈約二人前〉

定食	三、八五〇円
単品	三、四一〇円

棒ヒレを丸ごと一本とんかつにしました。揚げ時間が約25分程かかります。ご注文の際スタッフにご確認ください。

厚切りヒレとんかつ膳

	三ヶ	二ヶ
定食	一、八四八円	一、五九五円
単品	一、六二八円	一、三七五円

おろし厚切りヒレとんかつ膳

ヒレとんかつ膳に大根おろしと薬味をそえました。モクモクしお学舎の「甘夏ぽん酢」でどうぞ。

＊写真はヒレ3ヶ定食です。

	三ヶ	二ヶ
定食	一、九五八円	一、七〇五円
単品	一、七三八円	一、四八五円

とろろごはんと厚切りヒレとんかつ膳

ヒレとんかつ膳に長芋とろろがついたお膳です。

	三ヶ	二ヶ
定食	二、二二三円	一、八七〇円
単品	一、九〇三円	一、六五〇円

表示価格はすべて税込となります。

丼もの

一、ロースソースかつ丼
（お味噌汁付き）
一、三二〇円

揚げたての
ロースとんかつを
特製ソースでからめて
たっぷりのキャベツと
合わせた丼ぶりです。

一、ヒレソースかつ丼
（お味噌汁付き）
一、四〇八円

ヘルシーな部位で
女性に人気のヒレを
使ったかつ丼です。
ソースでからめて
たっぷりのキャベツと
合わせました。

一、モクモク流みそかつ丼
（お味噌汁付き）
一、三二〇円

愛知県名産の
八丁味噌でつくった
特製味噌だれを
ロースカツにからめた
丼ぶりです。

●表示価格はすべて税込となります。

お蕎麦

一、小板（こばん）
（一人前250g）
八〇三円

一、大板（おおばん）
（三〜四人前・900g）
二、六四〇円

●小板（こばん）は温かいおそばに変更できます。
●プラス二〇〇円でおそばを大盛りにできます。

一、たぬきそば
八八〇円

あまーく炊いたおあげと
天かすをのせた
お蕎麦です。
●おそばは温かいおそばに変更できます。
●プラス二〇〇円でおそばを大盛りにできます。

一、きのこたっぷりあんかけそば
九九〇円

きのこたっぷりの
とろ〜りあったか
おそばです。
食感のアクセントに、
揚げたまいたけを
のせました。

一、五種類の味が楽しめるお蕎麦
一、七〇五円

とろろ、
大根おろし、
季節の揚げびたし
かき揚げを
おそばと楽しめる
セットです。
●冷たいおそばのみです。

一、モクモク流とんてき
定食 二、二〇〇円
単品 一、九八〇円

赤身と脂身の
バランスがよい
豚肩ロース肉を
たっぷりのにんにくチップと
特製だれでやわらかく
ジューシーに焼き上げました。
千切りキャベツとの相性も
ぴったりです。

＊ご飯は白ごはん・豆穀ごはんからお選びください。
＊ご飯・汁物・キャベツはおかわりができます。

モクモクの豚鍋
一人前 二、三二〇円
●二人前からご注文を承ります。

やわらかでうまみも味わえる
三重県産豚肉を
たっぷりのお野菜を
豚骨でとった特製スープで
煮込みながら
お楽しみください。
（しめの生パスタつき）

追加メニュー	
豚肉	九九〇円
野菜	三三〇円
生パスタ	三三〇円

一、お子様膳
九九〇円

おそば
そぼろごはん
モクモクウィンナーの
フリッター
おそうざいを
セットにしました。
※おそうざいの内容は異なる場合がございます。

一品料理

一、モクモクのとんとん巻き	七七〇円 テイクアウト 七五六円
一、農村たまご焼き	四九五円
一、モクモクのやっこ	四四〇円
一、モクモクハムとウィンナーの盛り合わせ	八八〇円
一、原木しいたけの天ぷら	六六〇円
一、農村のお味噌汁	一六五円
一、白ごはん	二二〇円
一、豆穀ごはん	三〇八円
一、とろろ	三三〇円
一、大根おろし	一八〇円

甘味

一、モクモクジャージーソフトクリーム	三二六円 テイクアウト 三二〇円

お飲みもの

モクモク地ビール

一、セブンホップラガー ビン	五九〇円
一、季節がわりの地ビール	
ビン（三三〇ml）	五九〇円〜
グラス（三六〇ml）	六四〇円
中ジョッキ（五〇〇ml）	八八〇円
ピッチャー（一六〇〇ml）	二八四〇円

地酒

一、特別純米酒 羊蔵
燗冷あります。

（ボトル）	二、五五〇円
（一、五合）	七九〇円

梅酒

一、羊蔵の梅酒（ロック）	六六〇円

焼酎

ロック・水割・湯割・そば湯割できます。

一、麦焼酎 久寿（くす）（ボトル）	二、五六〇円
（単品）	六一〇円
一、米焼酎 時乃刻印（ときのこくいん）（ボトル）	二、五六〇円
（単品）	六一〇円

ソフトドリンク

一、しお学舎の甘夏塩サイダー	二五〇円
一、国産のりんご100％ りんごジュース	三三〇円
一、高知県馬路村農協・ゆずとはちみつドリンク ゆずドリンク	三三〇円
一、モクモクのノンアルコール ゼロの金 ビン	三九〇円

※車を運転される方、二十歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。