

**TONKATSU**



**GONTA**

---

**Unsere Spezialität ist..**

**Wir von GONTA haben uns auf „Tonkatsu“ = Japanisches Schweineschnitzel spezialisiert. Wir verwenden Duroc Olivenschwein aus Belgien für unsere Tonkatsu. Diese speziell gezüchteten Schweine bekommen neben Naturprodukten wie Weizen, Roggen, Mais, Soja noch spanisches Olivenöl als Futter, sodass das Fleisch extra zart und saftig ist. Zum Frittieren verwenden wir 100% natürliches Pflanzenöl mit einem kleinen Anteil Sesamöl für den würzigen Duft.**

**Auf dem Tisch stehen japanisches Meersalz, Sesam und die Tonkatsu Soße. Die Soße wird klassisch in Japan zu Tonkatsu gereicht, den Sesam kann man in der Mörserschale zerkleinern und damit die Soße verfeinern. Es gibt aber noch zahlreiche andere Soßen für das Tonkatsu: Die Misosose schmeckt süßlich würzig und wer es gerne leichter mag, isst Tonkatsu mit geriebenem Rettich mit Ponzu (Sojasose mit Zitrusaft), das passt super zu dem frittierten Fleisch. Die deftige Currysoße passt auch unschlagbar zu dem Reis, da hat man gleich doppelt Spaß.**

**Man nehme einen Bissen von dem knusprig frittierten saftigen Tonkatsu mit reichlich Soße und gleich hinterher eine Portion Reis - ein Hochgenuss!**

**Guten Appetit!**

---

Bei Fragen zu Allergien fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.

TONKATSU



GONTA

---

ごん太のとんかつに使用する豚肉はベルギー産のデュロックオリーブ三元豚

天然の厳選された小麦、大麦、トウモロコシ、大豆、さらにスペイン産ヴァージンオイルを飼料にして筋肉中の脂肪を増やし柔らかく風味豊かでオレイン酸（オメガ9）が豊富に含まれヘルシーな豚肉です。肉はチルドにこだわりドリップを抑えジューシーに注文ごとに衣をつけて揚げ、丁寧にお客様に提供いたします。

揚げ油は 100% 植物油に太白の純正ごま油をブレンド、さっぱりしながらもこくがある仕上がりです。低温でじっくり火を通した後に高温で衣をざっくり揚げる技法は専門店ならではのこだわりです。

たっぷり添えた千切りキャベツはビタミンU,C,Kと多く含み、天然の胃腸薬といわれるほど消化を助け胃腸の働きを活発にし、風邪の予防、コラーゲンの増長に効果的です。女性ホルモンのエストロゲンは若々しい美肌作りに不可欠です。

ごん太の定食に添えられるキャベツはお客様にたくさん召し上がって健康でいていただきたいという思いでお替り自由となっています。お気軽にお申し付けください。

もう一つの主役の銀シャリ。北海道産のゆめぴりかを自家製米して提供。粘り、甘み、ツヤと三拍子揃った最高位特Aに輝く本当においしいお米です。

ざっくり厚めに切った美味しい豚肉を粗挽きパン粉で包み込みサクッと揚げたとんかつを熱々の白飯で掻き込む。そんな幸せを皆様に楽しんでいただくことが、とんかつごん太の喜びです。

---

アレルギー表がございますのでスタッフにお問い合わせください。

# 豚



素材本来の美味しさを味わうため、  
まずは卓上の海塩とレモンでお召し上がりください！  
すり鉢で胡麻を擦って特製のタレまたは塩レモンを  
入れるのもごん太のオススメです！。

# 三元豚



**umso dicker geschnitten, desto saftiger 厚く切るから旨い！**

三元豚オリーブポーク  
厚切り上ロースかつ **230g**  
Premium Schweinerücken Tonkatsu vom Olivenschwein  
単品 **18,50€** / 定食 set **24,00€**

三元豚オリーブポーク  
ロースかつ **180g**  
Premium Schweinerücken Tonkatsu vom Olivenschwein  
単品 **14,50€** / 定食 set **20,00€**

三元豚オリーブポーク  
上ヒレかつ **180g**  
Schweinefilet Tonkatsu vom Olivenschwein  
単品 **17,50€** / 定食 set **23,00€**

三元豚オリーブポーク  
こだわりメンチカツ **160g**  
Frittierte Hacksteak vom Olivenschwein im Pankomantel  
単品 **13,00€** / 定食 set **18,50€**



**Katsu = In Panko paniertes  
und frittiertes Fleisch Fisch  
oder Gemüse. Alle Gerichte  
werden ohne Reis serviert.**

とんかつに使用するオリーブポーク 100%使用、  
自慢のジューシーメンチカツ！（飛び散る肉汁での火傷にご注意ください）！

# 鶏

## CHICKEN



トウモロコシ鶏  
チキンかつ **160g**  
Maishähnchenbrust Katsu  
単品 **14,50€** / 定食 set **20,00€**

トウモロコシ鶏  
タルタルチキンかつ **160g**  
Maishähnchenbrust Katsu mit hausgem. Remoulade  
単品 **16,50€** / 定食 set **22,00€**

トウモロコシ鶏  
チキン味噌かつ **160g**  
Maishähnchenbrust Katsu mit Miso-Soße  
単品 **16,00€** / 定食 set **21,50€**

トウモロコシ鶏  
和風おろしポン酢チキンかつ **160g**  
Maishähnchenbrust Katsu mit geriebenem Rettich und Ponzu  
単品 **17,00€** / 定食 set **22,50€**

**set = Reis, Misosuppe, Beilage**

# ORIGINAL MISO-SAUCE

Hausgemachte sweet deep Miso-Soße

八丁味噌をベースに熟成させたオリジナル MISO ダレです。

三元豚オリーブポーク

厚切り上ロース味噌かつ 230g

Schweinerücken Tonkatsu mit Miso-Soße

単品 20,00€ / 定食 set 25,50€

三元豚オリーブポーク

ロース味噌かつ 180g

Schweinerücken Tonkatsu mit Miso-Soße

単品 19,00€ / 定食 set 24,50€

三元豚オリーブポーク

上ヒレ味噌かつ 180g

Schweinefilet Tonkatsu mit Miso-Soße

単品 19,00€ / 定食 set 24,50€

三元豚オリーブポーク

味噌メンチかつ 160g

Frittierte Hacksteak vom Olivenschwein im Pankomantel mit Miso-Soße

単品 14,50€ / 定食 set 20,00€

サーモン味噌かつ

Lachs Katsu mit Miso-Soße

単品 16,00€ / 定食 set 21,50€



味噌



# CHEESE W

三元豚オリーブポーク

チーズメンチかつ 160g

Frittierte Hacksteak vom Olivenschwein mit Käse im Pankomantel

単品 15,50€ / 定食 set 21,00€

三元豚オリーブポーク

チーズメンチ味噌かつ 160g

Frittierte Hacksteak vom Olivenschwein mit Käse im Pankomantel mit Miso-Soße

単品 17,00€ / 定食 set 22,50€



# SEAFOOD VARIETY

エビフライ【3尾】

茄子、玉ねぎフライ付き自家製タルタルソース添え  
Garnelen Katsu mit hausgem. Remoulade

単品 3 Stück 18,00€ / 定食 set 23,50€

味噌エビフライ【3尾】

茄子、玉ねぎフライ付き自家製タルタルソース添え  
Garnelen Katsu mit Miso-Soße & hausgem. Remoulade

単品 3 Stück 19,50€ / 定食 set 25,00€

サーモンかつ

Lachs Katsu

単品 14,50€ / 定食 set 20,00€

サーモンタルタルかつ

Lachs Katsu mit hausgem. Remoulade

単品 16,50€ / 定食 set 22,00€



set = Reis, Misosuppe, Beilage



**ごん太  
スーパーオールスターズ**

[海老、帆立、ヒレ、ロース、チキン、メンチカツ、ナス、玉ねぎ、タルタルソース付き]

**GONTA SUPER  
All Stars**

(Garnele, Jakobsmuschel, Maishähnchenbrust, Schweinefilet, Schweinerücken, Schweinehacksteak, Aubergine, Zwiebel mit hausgem. Remoulade)

**37,50€**



**ごん太  
海鮮オールスターズ**

[海老 2、帆立、モンゴイカ、カニクリームコロッケ、サーモン、ナス、玉ねぎ、タルタルソース付き]

**GONTA SEAFOOD  
All Stars**

(2 x Garnele, Jakobsmuschel, Tinjenfisch, Creme Krokette mit Krabbenfleisch, Lachs, Aubergine, Zwiebel mit hausgem. Remoulade)

**33,50€**

**ライス・味噌汁 Reis/Suppe**

白米【北海道産ゆめぴりか】	2,50€	Portion Reis
白米大盛り	3,50€	Große Portion Reis
味噌汁	3,00€	Misosuppe
定食セット (ライス、味噌汁、お新香)	5,50€	Set (Reis, Misosuppe, Beilage)

平日ランチタイム12:00~15:00は各メインディッシュに定食セットが付きます。

Wochentags zwischen 12:00 und 15:00 wird zu jedem Hauptgericht das Teishoku Set gratis dazu serviert.

ランチタイムはライス大盛り無料です。

**ソース Soßen**

自家製味噌ダレ	1,50€	Hausgemachte Misoße
QP マヨネーズ	0,50€	Mayonnaise japanischer Art Kewpie
トマトケチャップ	0,50€	Tomatenketchup
タルタルソース	2,00€	Hausgemachte Remoulade
おろしポン酢	2,50€	Geriebener Rettich mit Ponzu
照焼きソース	1,00€	Teriyakisoße

# PONZU-SAUCE

三元豚オリーブポーク

厚切り和風おろしポン酢 上ロースかつ 230g

Schweinerücken Tonkatsu mit geriebenem Rettich und Ponzu  
単品 21,00€ / 定食 set 26,50€

三元豚オリーブポーク

和風おろしポン酢 ロースかつ 180g

Schweinerücken Tonkatsu mit geriebenem Rettich und Ponzu  
単品 17,00€ / 定食 set 22,50€

三元豚オリーブポーク

和風おろしポン酢 上ヒレかつ 180g

Schweinefilet Tonkatsu mit geriebenem Rettich und Ponzu  
単品 20,00€ / 定食 set 25,50€



# VEGETABLE

揚げ油は豚、牛肉、海老等を挙げたものの場合がございます。

Im selben Frittieröl wurde möglicher Weise bereits Fleisch oder Fisch frittiert.

野菜かつ盛り合わせ

Gemüse Katsu Teller

単品 12,50€ / 定食 set 18,00€

野菜味噌かつ盛り合わせ

Gemüse Katsu Teller mit Miso-Soße

単品 14,00€ / 定食 set 19,50€



# NUDELN

一口ヒレカツのせ さっぱりおろし蕎麦

Buchweizennudeln mit Schweinefilet Tonkatsu Topping  
13,50€



# NOCH HUNGER? 追加どうぞ!

生シイタケフライ

Shiitake Katsu 2 Stück 6,00€

こだわりエビフライ自家製タルタルソース添え

Garnelen Katsu mit hausgem. Remoulade 1 Stück 6,00€

北海道産帆立 自家製タルタルソース添え

Jakobsmuschel Katsu mit hausgem. Remoulade 1 Stück 5,00€

三元豚オリーブポーク メンチかつ 80g

frittierte Hacksteak vom Olivenschwein im Pankomantel 6,00€

三元豚オリーブポーク チーズメンチかつ 80g

frittierte Hacksteak vom Olivenschwein mit Käse im Pankomantel 7,00€

自家製ズワイガニクリームコロッケ

Hausgemachte Creme Krokette mit Krabbenfleisch 1 Stück 6,00€

フランス産 究極モンゴウイカフライ

Tinfnfisch Katsu mit hausgemachter Remoulade 5,50€

set = Reis, Misosuppe, Beilage

## デザート Desserts



抹茶ハニートースト

**Honey Toast mit Matcha  
und roter Bohnenpaste 8,80€**

抹茶パフェ

**Eisbecher mit Matcha Eis 8,80€**

抹茶ティラミス

**Matcha Tiramisu 4,80€**



## SOFT DRINKS

コカ・コーラ	0,33l / 3,00€
コカ・コーラゼロ	0,33l / 3,00€
Sprite	0,3l / 2,80€
アップルソーレ	0,2l / 2,50€
ジンジャーエール	0,2l / 2,50€
トニックウォーター	0,2l / 2,50€
レッドブル	0,25l / 3,50€
ラムネ	0,2l / 3,80€
カルピスウォーター・ソーダ	0,3l / 3,80€
水【ガス無し】	0,25l / 2,30€
水【ガス無し】	0,75l / 6,50€
水【ガス入り】	0,25l / 2,30€
水【ガス入り】	0,75l / 6,50€
アイス抹茶	0,3l / 4,00€
抹茶ラテ アイス又はホット	0,3l / 5,50€
アイス抹茶ラテフロート	0,3l / 6,40€
アイスコーヒー	0,3l / 4,00€
アイスコーヒーフロート	0,3l / 5,00€
自家製アイスレモンティー	0,3l / 4,00€
自家製アイスミルクティー	0,3l / 4,00€
ライチアイスティー	0,3l / 4,80€
マンゴーアイスティー	0,3l / 4,80€
タイアイスティー	0,3l / 4,00€
アイスウーロン茶	0,3l / 4,00€
Relax スカッシュ	0,3l / 4,80€
フレッシュレモンスカッシュ	0,3l / 4,00€
クリームソーダ・ブルー	0,3l / 5,80€
クリームソーダ・レッド	0,3l / 5,80€



Coca Cola
Coca Cola Zero
Sprite
Apfelschorle
Ginger Ale
Tonic Water
Red Bull
Ramune
Calpico still/sparkling
Water still
Water still
Water sparkling
Water sparkling
Iced Matcha Tea
Matcha Latte (Ice or Hot)
Iced Matcha Latte Float
Iced Coffee
Iced Coffee Float
Homemade Iced Lemon Tea
Homemade Iced Milk Tea
Lychee Iced Tea
Mango Iced Tea
Thai Iced Tea
Iced Oolong Tea
Relax Squash
Fresh Lemon Squash
Cream Soda Blue
Cream Soda Red

## 珈琲 Kaffee

エスプレッソ	2,20€	Espresso
珈琲	2,50€	Kaffee
カフェラテ	3,50€	Caffé Latte
カプチーノ	3,50€	Cappucino
ラテ・マキアート	3,60€	Latte Macchiato
キャラメル・マキアート	3,80€	Caramel Macchiato
オリジナルホットチョコレート	4,50€	Original Hot Chocolate

## 茶 Tee

緑茶	3,80€	Green Tea
玄米茶	3,80€	Brown Rice Tea
ウーロン茶	3,80€	Oolong Tea
ジャスミン茶	3,80€	Jasmine Tea
アールグレー	3,80€	Earl Gray
ルイボスティー	3,80€	Rooibos
フレッシュレモンティー	3,80€	Fresh Lemon with Honey
フレッシュミントティー	3,80€	Fresh Mint Tea

## アルコール Alkohol

キリン一番搾り【小】	0,25l / 3,80€	Kirin Bier Fass klein
キリン一番搾り【大】	0,5l / 6,80€	Kirin Bier Fass groß
アルトビール	0,33l / 3,00€	Frankenheim Alt
ヴァイツェンビール	0,5l / 4,50€	Erdinger Weizen
ノンアルコールビール	0,33l / 3,00€	Pils Alkoholfrei
ウーロンハイ	4cl / 6,50€	Oolong Hai
フローズンレモンハイ	4cl / 6,50€	Fresh Lemon Hai
フローズングレープフルーツハイ	4cl / 6,50€	Fresh Grapefruit Hai
フローズンマンゴーハイ	4cl / 6,50€	Fresh Mango Hai
ラムネハイ	4cl / 6,50€	Ramune Hai
ライチハイ	4cl / 6,50€	Lychee Hai
カルピスハイ	4cl / 6,50€	Calpico Hai
自家製ジンジャーハイ	4cl / 6,50€	Original Ginger Hai
ジンジャーハイボール	4cl / 6,50€	Original Ginger Highball
ウィスキーハイボール	4cl / 6,00€	Whisky Highball
ウィスキー抹茶ラテ	4cl / 6,50€	Whisky Matcha Latte
抹茶ミルク	4cl / 6,00€	Matcha Milch mit Vodka



## グラスワイン Wein

### 【白ワイングラス Weiß】

グラウアー・ブルグンダー 0,2l / 6,00€ Villa Hochdörffer Grauer Burgunder trocken

リースリング 0,2l / 5,50€ Graf Binzel Riesling NAHE halbtrocken

### 【赤ワイングラス Rot】

メルロー 0,2l / 5,50€ Merlot Glass

## 日本酒リスト Sake Liste

大那 - DAINA

菊の里酒造 ( 栃木 )

特別純米酒



冷酒 - KALT

120ml / 8,80€

熱燗 - WARM

180ml / 13,00€

360ml / 26,00€

木戸泉 - KIDOIZUMI

木戸泉酒造 ( 千葉 )

純米酒



ロック - ROCK

100ml / 6,80€

冷酒 - KALT

120ml / 7,80€

熱燗 - WARM

180ml / 10,80€

360ml / 20,00€

恋の川 - KOINOKAWA

鯉川酒造 ( 山形 )

純米酒



冷酒 - KALT

120ml / 7,80€

熱燗 - WARM

180ml / 10,80€

360ml / 20,00€

大関 - OZEKI

熱燗 - WARM

180ml / 4,50€

360ml / 8,50€

梅酒 - PFLAUMEN WEIN Original

120ml / 6,00€

## 焼酎リスト Shochu Liste

いいちこ - iichiko

麦 Weizen schnaps

45ml / 6,00€

700ml / 50,00€

黒霧島 - kurokirishima

芋 Süßkartoffel schnaps

45ml / 6,00€

700ml / 50,00€