

八方のカツ丼

かつ丼のベース

1. とんかつ 0.5-1.5枚
2. 玉ねぎ 30g
3. 卵 2個
4. 出汁 90CC
5. ネギ 適量

梅 0.5枚 (50g)
竹 1.0枚 (100g)
松 1.5枚 (150g)

↓調理動画↓



小盛 250g
並盛 350g
特盛 450g

明太子カツ丼

『八方のカツ丼』 + 明太子 30g

調理中
—
盛り付け
明太子 30g



チーズカツ丼

『八方のカツ丼』 + チーズ 30g

調理中
チーズ 30g (卵と一緒に入れる)
盛り付け
—



カレー南蛮カツ丼

『八方のカツ丼』 + カレー粉 5g

調理中
カレー粉 5g (卵を入れる前)
盛り付け
—



とろろワサビカツ丼

『八方のカツ丼』 + とろろ 30g + ワサビ 少々

調理中
—
盛り付け
とろろ 20g ワサビ 少々



きのこバターカツ丼

『八方のカツ丼』 + きのこ 20g + バター 7g

調理中
きのこ 20g (卵を入れる前)
盛り付け
バター 7g



ニラ玉カツ丼

『八方のカツ丼』 + ニラ 20g + 豆板醤 2g

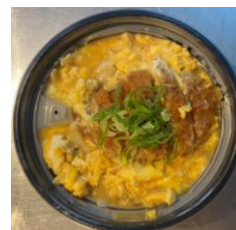
調理中
ニラ 20g 豆板醤 2g (卵を入れる前)
盛り付け
(いりごま 少々)



ピリ辛カツ丼

『八方のカツ丼』 + 豆板醤 2g

調理中
豆板醤 2g (卵を入れる前)
盛り付け
(いりごま 少々)



スパムカツ丼

『八方のカツ丼』 + スпам 40g

調理中
スパム 40g (卵を入れる前)
盛り付け
—

