

贅沢の  
新提案

# 贅沢

# 合盛り

## 十勝豚丼 × 海鮮

だし醤油のこだわり  
北海道の鮭節  
香るだし醤油使用



北海道産丸大豆醤油に  
鮭節をベースとしただしを  
ブレンドした、上品な甘みと  
豊かな旨みが広がる、  
まろやかな味わいの  
だし醤油です。



希少ないくらを贅沢に使用。  
北海道のだし醤油でさらに旨み豊かに。

豚丼発祥の地「十勝帯広」で

二十年以上に渡り愛される自慢の一品。

北海道産の豚ロースと

長年継ぎ足した秘伝のタレのまろやかな旨み。



+200円<sup>+</sup>で  
(税込220円)  
崑久好特製まぶしセットが  
つけられます!

出汁をかけて  
あつたかひつまぶし風に



炙りとろサーモン  
老舗秘伝のタレ  
北海道産豚ロース  
希少価値いくら



北海道産豚ロース  
老舗秘伝のタレ  
希少価値いくら

### 十勝豚丼と贅沢いぐらの合盛り丼

味噌汁  
小鉢  
付き  
1,380円<sup>+</sup> (税込1,518円)

### 十勝豚丼と海鮮親子の合盛り丼

味噌汁  
小鉢  
付き  
1,280円<sup>+</sup> (税込1,408円)

希少価値を満喫!!



希少価値いくら

### 贅沢いぐらの海幸宝石丼

味噌汁  
小鉢  
付き  
1,580円<sup>+</sup> (税込1,738円)



※写真はイメージです。