



authentic
professional
trustworthy

1966년 도쿄 신주쿠에서 시작, 정통 돈카츠를 기반으로 한 요리를 제공합니다.
50년 이상 축적된 노하우와 맛에 대한 장인정신의 고집으로 서비스와 요리를 제공합니다.
사보텐의 돈육은 192시간 숙성시간을 지키고, 수제방식으로 두들기며, 빵가루로 매장에서 직접 조리하여 제공합니다.

정식 set

1. 밥 대신 미니 우동이나 소바 대체 + 2.0 2. 1/2 로스카츠 추가 + 5.0

*모든 카츠 메뉴 주문 고객에 한함



제주 흑돈 카츠 150 g (히레) 16.0
제주 흑돈으로 만들어 더 고소하고 부드러운 카츠 (로스) 15.5

시그니처 카츠 200 g	(히레) 16.0 (로스) 15.0
3.5 cm 두께의 두툼한 돈육을 두들겨 데지고기의 진한 풍미와 육즙 가득한 사보텐 50주년 기념 카츠	
해남 땅끝 카츠 150 g	(히레) 15.0 (로스) 14.0
해남 고구마를 먹여 카운 돈육으로 쫄깃함이 더한 프리미엄 카츠	
카사네 카츠 120 g	14.5
얇게 슬라이스한 등심을 24겹으로 층층이 쌓은 카츠	
히레 / 로스 카츠 130 g	(히레) 14.0 (로스) 12.5
192시간 숙성 돈육과 生빵가루로 바삭하게 튀긴 일본 정통 스타일 카츠	
모짜체다 치즈 카츠	14.5
모짜렐라 치즈, 체다를 넣어 더욱 진한 치즈 카츠와 새우살 카츠	
모짜렐라 치즈 카츠	14.0
얇게 저민 고기로 감싼 치즈 카츠	
스파이시 치킨 카츠	12.0
청양고추의 매콤한 맛을 느낄 수 있는 치킨 카츠	



명란 치즈 카츠 16.0
치즈를 카츠 위에 명란소스를 올린 한 입 스타일 메뉴

씨푸드 카츠	15.5
동새우·새우살 스테이크·흰살생선 카츠	
목은지 테판 카츠	15.0
푹고운 목은지 위의 카사네 카츠	
키즈 카츠(새우/치즈)	8.5
* 뽀로로 음료 추가 시 + 2.0 (선택: 사과 / 팥기 / 밀크)	
김치 카츠 나베 / 카츠 나베	13.0 / 11.5
특제 간장 소스에 버섯과 야채, 카츠가 어우러진 전골 요리	
돌솥 숯불 와규동	15.0
그윽한 숯불향의 와규를 넣은 일본식 소고기 돌솥덮밥	
돌솥 김치 카츠동	13.5
돈카츠와 볶은김치가 환상적인 조화를 이루는 돌솥덮밥	
쿨세트 / 핫세트	15.0
미니 카츠, 치즈 카츠, 통새우카츠와 냉소바(쿨세트) or 우동(핫세트)	

단품 single

추가 메뉴와 함께 즐기시면 더욱 좋습니다

soba & udon



모리소바 9.0 숯불 와규 우동 12.0 카츠 카레 우동 11.0 카라이 차슈 라멘 10.0
장인의 비법 카에서 육수에 담궈 먹는 냉소바 와규 소고기에 숯불 맛이 어우러진 일본식 우동 진한 카레 위 부드러운 히레카츠가 없어진 카레 우동 진한 돈코츠 육수로 즐기는 매콤한 차슈 라멘

donburi



에비동 12.0
씨푸드 매니아를 위한 맹렬한 통새우 카츠 덮밥
카츠동 11.5
사보텐 특제 소스와 카츠, 계란이 어우러진 멀밥
카츠 카레라이스 12.0
부드러운 미니카츠를 얹은 카레 멀밥 with 우동

추가 메뉴

* 모든 메뉴에 추가 가능합니다. * HAPPY HOUR 오후 2시~6시까지 단독 주문 가능합니다.

카레소스	2.0	모짜치즈 카츠 - 2조각	3.0	고로케	- 고로케	3.0	밥	1.2
미니우동/소바	3.0	생선 카츠 - 2조각	3.0	고로케	- 크림치즈	4.0	소라면 추가	1.0
미니 돈카츠 - 2조각	3.0	통새우 카츠 - 2마리	4.5					
		- 5마리	9.0					

음료 drinks

우롱차 / 녹차	3.0	카스 (Bottle - 330 ml)	4.0
오렌지 주스 / 탄산음료	3.0	클라우드 (Bottle - 330 ml)	4.5
- 스프라이트 / 클라우드			
뽀로로 음료 (Kids)	2.5	아사히 (Bottle - 330 ml)	5.5
- 사과 / 팥기 / 밀크			