

厳選した国産銘柄豚“桜山豚”を使用した 「とんかつ神楽坂さくら」武蔵小杉店OPEN

コロナグループの株式会社レイズインターナショナルでは、2020年11月6日（金）に神奈川県武蔵小杉にて、国内8店舗目となる「とんかつ神楽坂さくら」をオープンします。

厚みがあり、断面が“さくら色”のご馳走とんかつ

とんかつ さくら
神楽坂



とんかつ神楽坂さくらは2016年3月に東京・神楽坂にオープンしました。東京・神奈川・広島で展開し、多くのお客様に支持いただいています。この度、8店舗目の出店となる武蔵小杉店をオープンします。

とんかつは厳選した銘柄豚を使用し、定食や丼ぶり等で提供しています。徹底した温度管理で揚げるため、火が通っているにも関わらず肉の断面は“さくら色”に。注文を受けてから、一枚一枚丁寧に仕上げます。

とんかつは2センチの厚みがありますが、やわらかく食べられます。植物性100%の油で揚げる為、仕上がりはサクッと軽く、飽きのこないおいしさを引き出します。

武蔵小杉店で使用している国産銘柄豚は栃木の「桜山豚（オウシャントン）」。「梅山豚（メイシャントン）」と良質な赤身の“ケンボロー”と肉質が柔らかい“パークシャー”を掛け合わせて生まれた品種。さらりとした脂身、繊維が細かく歯切れよく柔らかい肉質が特徴です。

米は新潟の「こしいぶき」を使用。甘みと粘りのバランスが取れており、とんかつとの相性は抜群。落ち着いた雰囲気の内店で、こだわり抜いたとんかつをご堪能ください。お持ち帰り用に弁当等も用意しています。



■武蔵小杉 店内画像



■桜山豚 ロースかつ定食



■桜山豚



■新潟「こしいぶき」

ランチメニュー（一部紹介）

【※定食のごはん・しじみ汁・キャベツはお替わり自由です。】



■ローズかつ定食
909円

ローズかつ、
メンチかつ



■ヒレかつ定食
909円

ヒレかつ、
メンチかつ



■彩り巻きかつ定食
1091円

巻きかつ（アスパラ、チーズ、
梅しそ）

グランドメニュー（一部紹介）

【※定食は ごはん・しじみ汁・キャベツはお替わり自由、お新香付きです。】



■桜山豚 ローズかつ定食
140g 1580円



■特製醤油おろしメンチかつ丼
980円



■桜山豚 肉厚リブローズ
かつ定食 ※数量限定
230g 2280円

※価格は全て税抜き表示です。

【店舗概要】

店舗名 : とんかつ神楽坂さくら 武蔵小杉店
所在地 : 神奈川県川崎市中原区小杉町三丁目600番 コスギ サード アヴェニュー2階
電話番号 : 044-281-3639
営業時間 : 11:00 ~ 23:00 ※22:30ラストオーダー

店舗における安全安心の取り組み

- マスクの着用 : 全従業員マスクの徹底
- 手洗い消毒 : 全従業員最低1時間に1回以上の手洗い消毒
- 定期的な換気 : 定期的な空気の入替えを実施
- アルコール設置 : 全店舗アルコール消毒液の設置
- 店内設備の消毒 : お客様ご利用の都度、テーブル・椅子等の消毒

【会社概要】株式会社レイズインターナショナル 代表取締役：根本寿一
「とんかつ神楽坂さくら（国内8店舗※2020年11月6日時点）」、「牛角」「しゃぶしゃぶ温野菜」等の飲食店を経営