

● ロース肉をトコトン極めるお食事はこちらからどうぞ！〈ひれかつ定食、ミニひれかつ（単品）、お飲物、めぐり豚のご案内はウラ面をご覧ください〉

ローズかつ定食



120g

*イメージ画像ですので銘柄ごとに印象は異なります
ローズかつは、豚肉の赤身の美味さと脂身の甘みを
お楽しみいただけます。120gとお手軽なボリュームです。

上ローズかつ定食



180g

*イメージ画像ですので銘柄ごとに印象は異なります
厚切りのローズかつ定食。しっかりとお肉の美味しさを感じていただける、tonkatsu.jpの看板アイテムです。

特上ローズかつ定食



230g

*イメージ画像ですので銘柄ごとに印象は異なります
ローズ肉の中でも肩寄りの部位で、より脂身のうま味を味わえます。230gとボリュームたっぷりに楽しめます。

ミニひれかつ&上ローズかつ



180g
&65g

*イメージ画像ですので銘柄ごとに印象は異なります
しっかりした厚めの上ローズと、ひれが両方楽しめます。
その銘柄の美味しさを一度に味わえるセットです。

どろぶた [北海道・エルパン豚牧場]	どろぶた [北海道・エルパン豚牧場]	どろぶた [北海道・エルパン豚牧場]	どろぶた [北海道・エルパン豚牧場]
シュベービッシュハル [北海道・エルパン豚牧場]	シュベービッシュハル [北海道・エルパン豚牧場]	シュベービッシュハル [北海道・エルパン豚牧場]	シュベービッシュハル [北海道・エルパン豚牧場]
岩中豚<雌豚限定> [岩手県・北上 / 玉山農場]	岩中豚<雌豚限定> [岩手県・北上 / 玉山農場]	岩中豚<雌豚限定> [岩手県・北上 / 玉山農場]	岩中豚<雌豚限定> [岩手県・北上 / 玉山農場]
JAPAN X [宮城県・農事法人蔵王ファーム本場]	JAPAN X [宮城県・農事法人蔵王ファーム本場]	JAPAN X [宮城県・農事法人蔵王ファーム本場]	JAPAN X [宮城県・農事法人蔵王ファーム本場]
TOKYO X [茨城県・東京養豚]	TOKYO X [茨城県・東京養豚]	TOKYO X [茨城県・東京養豚]	TOKYO X [茨城県・東京養豚]
放牧デュロック純粋種<やまの華豚> [茨城県・方波見牧場]	放牧デュロック純粋種<やまの華豚> [茨城県・方波見牧場]	放牧デュロック純粋種<やまの華豚> [茨城県・方波見牧場]	放牧デュロック純粋種<やまの華豚> [茨城県・方波見牧場]
あわ雪ボーク<雌豚限定> [群馬県]	あわ雪ボーク<雌豚限定> [群馬県]	あわ雪ボーク<雌豚限定> [群馬県]	あわ雪ボーク<雌豚限定> [群馬県]
ほそやのまる豚 [群馬県・ほそや農場]	ほそやのまる豚 [群馬県・ほそや農場]	ほそやのまる豚 [群馬県・ほそや農場]	ほそやのまる豚 [群馬県・ほそや農場]
安曇野げんき豚 [長野県・あずみ野エコファーム]	安曇野げんき豚 [長野県・あずみ野エコファーム]	安曇野げんき豚 [長野県・あずみ野エコファーム]	安曇野げんき豚 [長野県・あずみ野エコファーム]
LYB豚 [静岡県・富士農場]	LYB豚 [静岡県・富士農場]	LYB豚 [静岡県・富士農場]	LYB豚 [静岡県・富士農場]
セレ豚 [静岡県・富士農場]	セレ豚 [静岡県・富士農場]	セレ豚 [静岡県・富士農場]	セレ豚 [静岡県・富士農場]
マンガリッツァ×中ヨークシャー [静岡県・富士農場]	マンガリッツァ×中ヨークシャー [静岡県・富士農場]	マンガリッツァ×中ヨークシャー [静岡県・富士農場]	マンガリッツァ×中ヨークシャー [静岡県・富士農場]
天城黒豚 [静岡県・金子畜産]	天城黒豚 [静岡県・金子畜産]	天城黒豚 [静岡県・金子畜産]	天城黒豚 [静岡県・金子畜産]
伊豆の太湖豚 [静岡県・金子畜産]	伊豆の太湖豚 [静岡県・金子畜産]	伊豆の太湖豚 [静岡県・金子畜産]	伊豆の太湖豚 [静岡県・金子畜産]
金子涉さんのプロトタイプBR [静岡県・金子畜産]	金子涉さんのプロトタイプBR [静岡県・金子畜産]	金子涉さんのプロトタイプBR [静岡県・金子畜産]	金子涉さんのプロトタイプBR [静岡県・金子畜産]
伊勢あかりのぼーく [三重県・県立明野高校畜産専攻]	伊勢あかりのぼーく [三重県・県立明野高校畜産専攻]	伊勢あかりのぼーく [三重県・県立明野高校畜産専攻]	伊勢あかりのぼーく [三重県・県立明野高校畜産専攻]
鈴木農園の豚 [小豆島・鈴木農園]	鈴木農園の豚 [小豆島・鈴木農園]	鈴木農園の豚 [小豆島・鈴木農園]	鈴木農園の豚 [小豆島・鈴木農園]
渡邊パークチャー [鹿児島県・渡邊パークチャー牧場]	渡邊パークチャー [鹿児島県・渡邊パークチャー牧場]	渡邊パークチャー [鹿児島県・渡邊パークチャー牧場]	渡邊パークチャー [鹿児島県・渡邊パークチャー牧場]
幸福豚 [鹿児島県・ふくだめ小牧場]	幸福豚 [鹿児島県・ふくだめ小牧場]	幸福豚 [鹿児島県・ふくだめ小牧場]	幸福豚 [鹿児島県・ふくだめ小牧場]
サドルバック [鹿児島県・ふくだめ小牧場]	サドルバック [鹿児島県・ふくだめ小牧場]	サドルバック [鹿児島県・ふくだめ小牧場]	サドルバック [鹿児島県・ふくだめ小牧場]

● ひれ肉をトコトン極めるお食事はこちらからどうぞ！〈ロースかつ定食、上ロースかつ定食、特上ロースかつ定食、上ロースかつ＆ミニひれかつ定食はオモテ面をご覧ください〉

ひれかつ定食



※イメージ画像ですので銘柄ごとに印象は異なります
豚肉の中で最も柔らかく、希少な部位です。脂身はありませんが、濃厚かつジューシーな赤身を味わえます。

ミニひれかつ



※イメージ画像ですので銘柄ごとに印象は異なります
ひれかつを少しだけ楽しみたい方のとんかつです。
他の銘柄のロースやひれと組み合わせるのも楽しいです。

	どろぶた	130g
	[北海道・エルパソ豚牧場]	3,490円
	シュベービッシュ ハル	
	[北海道・エルパソ豚牧場]	5,490円
	岩中豚〈雌豚限定〉	
	[岩手県・北上 / 玉山農場]	2,490円
	JAPAN X	
	[宮城県・農事法人蔵王ファーム本場]	2,790円
	TOKYO X	
	[茨城県・東京養豚]	2,990円
	放牧デュロック純粋種〈やまの華豚〉	
	[茨城県・方波見牧場]	5,490円
	あわ雪ポーク〈雌豚限定〉	
	[群馬県]	2,690円
	ほそやのまる豚	
	[群馬県・ほそや農場]	2,490円
	安曇野げんき豚	
	[長野県・あずみ野エコファーム]	2,490円
	LYB豚	
	[静岡県・富士農場]	2,990円
	セレ豚	
	[静岡県・富士農場]	2,990円
	マンガリッツァ×中ヨークシャー	
	[静岡県・富士農場]	3,490円
	天城黒豚	
	[静岡県・金子畜産]	3,990円
	伊豆の太湖豚	
	[静岡県・金子畜産]	3,990円
	金子涉さんのプロトタイプ BR	
	[静岡県・金子畜産]	3,990円
	伊勢あかりのぼーく	
	[三重県・県立明野高校畜産専攻]	2,990円
	鈴木農園の豚	
	[小豆島・鈴木農園]	2,790円
	渡邊パークシャー	
	[鹿児島県・渡邊パークシャー牧場]	3,990円
	幸福豚	
	[鹿児島県・ふくどめ小牧場]	2,790円
	サドルバック	
	[鹿児島県・ふくどめ小牧場]	3,490円

	どろぶた	65g
	[北海道・エルパソ豚牧場]	1,690円
	シュベービッシュ ハル	
	[北海道・エルパソ豚牧場]	2,690円
	岩中豚〈雌豚限定〉	
	[岩手県・北上 / 玉山農場]	1,190円
	JAPAN X	
	[宮城県・農事法人蔵王ファーム本場]	1,390円
	TOKYO X	
	[茨城県・東京養豚]	1,390円
	放牧デュロック純粋種〈やまの華豚〉	
	[茨城県・方波見牧場]	2,690円
	あわ雪ポーク〈雌豚限定〉	
	[群馬県]	1,290円
	ほそやのまる豚	
	[群馬県・ほそや農場]	1,190円
	安曇野げんき豚	
	[長野県・あずみ野エコファーム]	1,190円
	LYB豚	
	[静岡県・富士農場]	1,390円
	セレ豚	
	[静岡県・富士農場]	1,390円
	マンガリッツァ×中ヨークシャー	
	[静岡県・富士農場]	1,690円
	天城黒豚	
	[静岡県・金子畜産]	1,990円
	伊豆の太湖豚	
	[静岡県・金子畜産]	1,990円
	金子涉さんのプロトタイプ BR	
	[静岡県・金子畜産]	1,990円
	伊勢あかりのぼーく	
	[三重県・県立明野高校畜産専攻]	1,390円
	鈴木農園の豚	
	[小豆島・鈴木農園]	1,390円
	渡邊パークシャー	
	[鹿児島県・渡邊パークシャー牧場]	1,990円
	幸福豚	
	[鹿児島県・ふくどめ小牧場]	1,390円
	サドルバック	
	[鹿児島県・ふくどめ小牧場]	1,690円

銘柄豚礼賛！[三銘柄6品コース]
めぐり豚

●前菜

めぐり豚

1 巡目

[北海道]

どろぶた のとんかつ
特上ロース／上ロース

■エルパソ牧場

めぐり豚

2 巡目

[群馬県]

あわ雪ポーク のとんかつ
上ロース／ひれ

(2巡目の銘柄は、当日の在庫次第で同等の銘柄に変更されます)

●トマトのジュレ

めぐり豚

3 巡目

[静岡県]

天城黒豚 のとんかつ
上ロース／ひれ

■金子畜産

(3巡目の銘柄は、当日の在庫次第で同等の銘柄に変更されます)

キャベツ／ごはん／お味噌汁／香の物／お口直し

コース料金 5,900円(税込、要予約) 2名様から、17:00または18:30それぞれ
80分間のお席をご予約いただけます。



「幸せのメンチかつ」誕生！

- 幸せのメンチかつ単品 350円
- お持ち帰り用4個パック 1,200円

「新銘柄のご紹介」「銘柄豚の入荷状況」「とんかつをより美味しく楽しめるコラム」などを配信していきます。

LINE



本日ご登録
いただきますと
友だち登録は
こちらから

「幸せの
メンチかつ」を
1個プレゼント

一口頬張れば幸せ MAX!! tonkatsu.jp 表参道で大人気の銘柄豚「幸福豚」(鹿児島県・ふくどめ小牧場)と「安曇野げんき豚」(長野県・あずみ野エコファーム)の豚肉に、コクを出すための国産和牛をブレンド。美味しい豚の肉汁溢れる、この上ないジューシーなメンチかつ丼。一口頬張れば、絶対に忘れ得ない「幸せ感」を楽しめる tonkatsu.jp が自信を持っておすすめする「幸せのメンチかつ」ができあがりました！是非一度ご笑味ください！



tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

本日のランチタイムサービス



ランチタイム 11:30~15:30 [L.O 15:00]

平日ランチ

ロースかつ定食 (約120g) 1,690円

平日ランチ

上ロースかつ定食 (約180g) 1,990円



平日ランチ

上ロースかつ (約180g)
& ミニひれかつ定食 (単品65g) 2,590円

各定食とも
提供数に
限りがあり
売切れの
場合があります

平日ランチは下記銘柄いずれかの提供となります。

詳細につきましてはスタッフにお尋ねください。

ロース
上
ひ
ロース
ロース
れ



岩手県／ケイアイファウム

[岩中豚<雌豚限定>]



栃木県／アオノファーム那須農場

[那須プレミアム三元豚]



群馬県／有限会社ほそや

[ほそやのまる豚]



神奈川県

[高座豚]

本日で登録
いただきますと

友だち登録は
こちらから

LINE



「幸せの
メンチかつ」を
1個プレゼント

「幸せのメンチかつ」誕生!

幸せの
メンチかつ単品 350円

お持ち帰り用 1,200円
4個パック



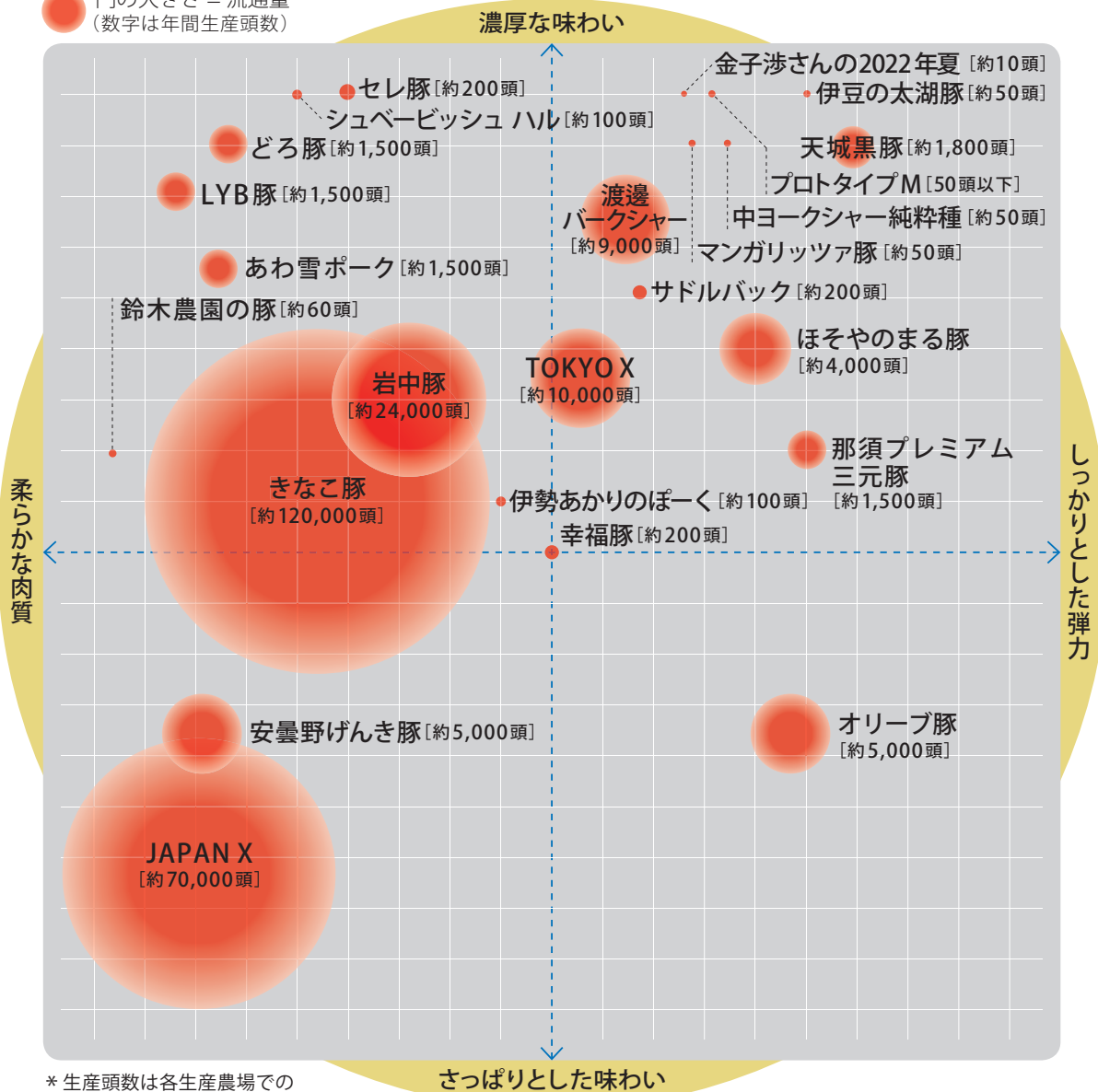
tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ
今日はどの豚を巡りましょうか？

tonkatsu.jpの紹介する銘柄豚の ポジショニングマップ

● 円の大きさ = 流通量
(数字は年間生産頭数)



* 生産頭数は各生産農場での
年間生産頭数です

御豚印帖
2023
発刊!

200部
限定



祝

お客様それぞれの
豚めぐりの記録に
お役立てください。

税込
価格 500円

ソフトドリンク
サービスチケット付き



御豚印帖 2023 発刊!

200部
限定



お客様それぞれの
豚めぐりの記録に
お役立てください

税込
価格 **500円**

ソフトドリンク
サービスチケット付き



[コラム] に [銘柄豚生産地MAP] と
[銘柄豚ポジショニングマップ] そして [御豚印貼付ページ] など、
充実の44ページ。文庫本サイズなので持ち歩きもラクラク!



tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

DRINK

ビール

(小瓶 334ml)

アサヒスーパードライ 750円

サッポロ エビス 750円

ハイボール

知多ハイボール 950円

ワイン

スタッフにお尋ねください

焼酎・日本酒

スタッフにお尋ねください

ノンアルコール

アサヒ ZERO 550円

ピアリー (アルコール分 0.5% 以下) 550円

ソフトドリンク

ウィルキンソンジンジャーエール (辛口) 450円

コーラ 450円

ジャスミンティ 450円

果汁100%ジュース 450円

黒烏龍茶 550円

「新銘柄のご紹介」

「銘柄豚の入荷状況」

「とんかつをより美味しく
楽しめるコラム」などを
配信していきます。

LINE



友だち登録は
こちらから

本日で登録
いただきますと

- ジャスミンティ
- スパークリングウォーター
- 果汁100%ジュースの
いずれかをプレゼント!



tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

銘柄豚礼賛！〔三銘柄6品コース〕

めぐり豚

日本全国各地で愛情たっぷりに育てられた、
銘柄豚のとんかつをお楽しみいただきます。

前菜

めぐり豚 ① 巡目

どろぶた〔北海道・エルパソ牧場〕のとんかつ
リブローズ／上ローズ

めぐり豚 ② 巡目

あわ雪ポーク〔群馬県〕のとんかつ
(または、安曇野げんき豚・きなこ豚・オリーブ豚。銘柄は当日の在庫次第となります)
上ローズ／ひれ

トマトのジュレ

めぐり豚 ③ 巡目

天城黒豚〔静岡県・金子畜産〕のとんかつ
(または、サドルバック・太湖豚・TOKYO X など。銘柄は当日の在庫次第となります)
上ローズ／ひれ

めぐり豚 ④ 巡目として1銘柄2品追加することも可能です

サドルバック〔鹿児島県・ふくどめ小牧場〕のとんかつ
(または、天城黒豚・太湖豚・TOKYO X など。銘柄は当日の在庫次第となります)
上ローズ／ひれ

めぐり豚4巡目をご注文の場合、追加料金お一人様1,800円となります。

キャベツ／ごはん／お味噌汁
香の物／お口直し

コース料金 **5,900**円(税込・要予約)

2名様から、17:00または18:30それぞれ80分間のお席をご予約いただけます。

エルパソ豚牧場・北海道 | どろぶた・シュベービッシュハル

幸せを約束された豚

「どろぶた」たちは広々とした十勝の丘の上に放たれ、その名の通り泥にまみれ、ある豚は元気にじゃれあい、ある豚は水たまりに半身を沈めて気持ちよさそうに昼寝をしています。元来、豚はとてもキレイ好きです。人間の感覚からすると、「どろまみれ」は汚いイメージかもしれませんが、豚にしてみれば大自然に溶け込み、生物本来の姿な訳で、それはそれは幸せそうな表情をしています。一方で日本では9割以上の豚が、狭いゲージの中で出荷までの一生を暮らします。

牧場の平林代表は若い頃に米国で農業研修を受けた際に、日本の豚の幸せについて、疑問を持たれました。その答えが今の放牧スタイルだそうです。とは言え、平林代表は取材などを受けると良く言われるそうです、「きれい事を言っても最後は殺すんでしょ？」と。

平林代表は、豚と固い契りを交わしているそうです。「豚は人間からしてみれば『家畜』であるのが一般的です。でも私たちの牧場に生まれてきた豚と

は、生まれたその日に約束を交わすんです。家畜だから命の期限はある。でも今日からは、我々は人間と家畜の関係でなく、共生者だ。その日が来るまでの幸せは、私が約束する」と。

どろぶたは、きれいな水を飲み、そしてどろも食べるのです。実はその

土の中に含まれるミネラルも美味しさの秘密だそうです。飼料もスチームポテトや規格外となってしまった小麦など、北海道の大自然そのもの。のびのび育ったどろぶたはオレイン酸が豊富で甘味とクセののらない香りで舌触りもとても滑らか。どろぶたは、シュベービッシュハルを掛け合わせ豚ですが、シュベービッシュハルの原種の美味しさはさら

に突出します。幸せな豚を、美味しくみなさまに召し上がっていただくのがtonkatsu.jpの使命です。



生産者および産地に関するさらに詳しい内容は、「旅するとんかつ どろぶた編」にあります。こちらのQRコードよりアクセスしてご覧いただけます。





tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

北海道

エルパソ
豚牧場

〔シュベービッシュハル〕

豚王国のドイツでも希少でその美味しさを認められたシュベービッシュハルの原種。

どろぶた同様に、北海道の大自然の中で幸せを約束された豚。エルパソファーム代表の平林氏のこだわりが凝縮しています。



※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食 (約 180g) 5,490円

特上ロースかつ定食 (約 230g) 6,990円

ひれかつ定食 (約 130g) 5,490円

上ロース(約 180g) & ミニひれ(単品 65g) 定食 6,990円



ミニひれかつ／単品 (65g) 2,390円



上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
(ミニひれかつ／単品 65g を除く)

キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。

ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは 100 円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品(キャベツを含む)」をオーダーされる場合は、
300 円引きとなります。



テイクアウト

全メニューをお弁当(とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物)として
お持ち帰りいただけます。

とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。

テイクアウトについては事前にご予約(03-6427-4910)いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。



tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

岩手県

ケイアイ
ファウム

〔岩中(いわちゅう)豚<雌豚限定>〕

東京食肉市場で銘柄豚認定第1号の「岩中豚」。
味・食感共に優れ、美味しい銘柄豚の代名詞と言っても過言ではないほど、銘柄豚の大先輩的存在です。
tonkatsu.jpでは、その岩中豚を雌豚限定で入荷しています。
豚肉は雄と雌で微妙ながらも肉質に違いがあり、雄の豚肉は、脂がからっと乾いていて、サシが良く入ります。
一方、雌の豚肉は皮下脂肪が多く、赤身の肉質がきめ細かく柔らかいのが特徴です。本当にわずかですが、とんかつには雌豚が向いているという想いで揚げています。



※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食 (約 120g) 1,890円

上ロースかつ定食 (約 180g) 2,190円

特上ロースかつ定食 (約 230g) 2,690円

ひれかつ定食 (約 130g) 2,490円

上ロース(約 180g) & ミニひれ(単品 65g) 定食 3,190円



ミニひれかつ／単品 (65g) 1,190円



上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。

(ミニひれかつ／単品 65g を除く)

キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。

ごはん 2 回目のお替わりとお味噌汁のお替わりは 100 円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品(キャベツを含む)」をオーダーされる場合は、300円引きとなります。



テイクアウト

全メニューをお弁当(とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物)としてお持ち帰りいただけます。

とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。

テイクアウトについては事前に電話でご予約(03-6427-4910)いただきますと、スムーズにお渡しすることができます。

どろぶた／シュベーパービッシュ・ハル／岩中豚／JAPAN X／TOKYO X／那須プレミアム三元豚／あわ雪ポーク／安曇野げんき豚／LYB豚／セレ豚／マンガリツア豚／天城黒豚／伊豆の太湖豚／金子 涉さんのプロトタイプ M／鈴木農園の豚／オリーブ豚／きなこ豚／幸福豚／サドルバック



tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

茨城県

東京養豚

[TOKYO X]

今や高級銘柄豚の代名詞となった、みなさまで存じのTOKYO X。「北京黒豚」に「バークシャー」という肉の味に優れる品種に、サシがよく入るデュロックを掛け合わせた「Beijing × B × D」という血統。肉質は「脂肪の甘みとうま味」「濃厚な味の赤身にサシ」「厚い背脂肪」「脂肪の低い融点」と美味しいとんかつのために開発されたかのようなTOKYO X。「やわらかさ」「旨味・コク」「噛みごごち」「香り・風味」すべてに優れた銘柄豚のエリートです。



※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食 (約 120g) 2,290円

上ロースかつ定食 (約 180g) 2,990円

特上ロースかつ定食 (約 230g) 3,590円

ひれかつ定食 (約 130g) 2,990円

上ロース(約 180g) & ミニひれ(単品 65g) 定食 4,190円



ミニひれかつ／単品 (65g) 1,390円



上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。

(ミニひれかつ／単品 65g を除く)

キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。

ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは 100 円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品(キャベツを含む)」をオーダーされる場合は、
300 円引きとなります。



テイクアウト

全メニューをお弁当(とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物)として
お持ち帰りいただけます。

とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。

テイクアウトについては事前電話でご予約(03-6427-4910)いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

どろぶた／シュベーパービッシュ・ハル／岩中豚／JAPAN X／**TOKYO X**／那須プレミアム三元豚／あわ雪ポーク／安曇野げんき豚／LYB豚／セレ豚
マンガリツァ豚／天城黒豚／伊豆の太湖豚／金子 涉さんのプロトタイプ M／鈴木農園の豚／オリーブ豚／きなこ豚／幸福豚／サドルバック



tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

茨城県

方波見牧場

〔放牧デュロック純粋種 やまの華豚〕

料理には「味」「香り」といったフレーバー、
いわば化学的な美味しさと、「食感」というテクスチャー、
つまり物理的な美味しさから成り立ち、
それはとんかつにおいても同様です。
「やまの華豚」はフレーバーはもちろんのこと、サクサクとした
独特として、抜群に美味しい食感をお楽しみいただけます。
それは「デュロック純粋種」という血統と、そのポテンシャルを
最大限に発揮すべく研究を重ねる方波見さん父子の
これまでの努力の結晶なのです。



※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食 (約 180g) 5,490円

特上ロースかつ定食 (約 230g) 6,990円

ひれかつ定食 (約 130g) 5,490円

上ロース(約 180g) **&ミニひれ**(単品 65g) **定食** 6,990円



ミニひれかつ／単品 (65g) 2,690円



上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。

(ミニひれかつ／単品 65g を除く)

キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。

ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは 100 円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品 (キャベツを含む)」をオーダーされる場合は、
300 円引きとなります。



テイクアウト

全メニューをお弁当 (とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物) として
お持ち帰りいただけます。

とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。

テイクアウトについては事前に電話でご予約 (03-6427-4910) いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

どろぶた／シュベーパーピッシュ・ハル／岩中豚／JAPAN X／TOKYO X／やまの華豚／那須プレミアム三元豚／あわ雪ポーク／安曇野げんき豚／LYB 豚
セレ豚／マンガリッツァ豚／天城黒豚／伊豆の太湖豚／金子 渉さんのプロトタイプ M／鈴木農園の豚／オリーブ豚／きなこ豚／幸福豚／サドルバック



tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

栃木県

アオノファーム
那須農場

〔那須プレミアム三元豚〕

那須の大自然に抱かれながら育てられた那須プレミアム三元豚は、一般的なLWDとは異なり、LDBの三元豚です。生産性や効率性よりも美味しさを追求するため、最後にB（バークシャー）を掛け合わされ、うま味の濃い赤身と甘い脂身に仕上がっています。また「アニマルウェルフェア」の考え方を積極的に取り入れられたアオノファームで育ち、「エコフィード」など自然にも優しい飼料を利用した、時代の最先端を行く豚なのです。



※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食 (約 120g) 1,890円

上ロースかつ定食 (約 180g) 2,190円

特上ロースかつ定食 (約 230g) 2,690円

ひれかつ定食 (約 130g) 2,490円

上ロース(約 180g) & ミニひれ(単品 65g) 定食 3,190円



ミニひれかつ / 単品 (65g) 1,190円



上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。

(ミニひれかつ / 単品 65g を除く)

キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。

ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは 100 円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品 (キャベツを含む)」をオーダーされる場合は、300 円引きとなります。



テイクアウト

全メニューをお弁当 (とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物) としてお持ち帰りいただけます。

とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。

テイクアウトについては事前に電話でご予約 (03-6427-4910) いただきますと、スムーズにお渡しすることができます。



tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

群馬県

〔あわ雪ポーク〈雌豚限定〉〕

日本の豚の8割以上がLWDという血統構成ですが、このあわ雪ポークは「チャイナジャパン」という珍しい原種です。その最大の特徴は、その香りの良さにあります。うま味に満ちた赤身、口溶けの良い脂身と非常にバランスに優れた豚肉です。その血統を背景に、榛名山麓の美味しい水と空気に恵まれた環境で育ったあわ雪ポークは、とんかつにしても大変美味しく召し上がっていただけます。



※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食 (約120g) 1,990円

上ロースかつ定食 (約180g) 2,490円

特上ロースかつ定食 (約230g) 2,990円

ひれかつ定食 (約130g) 2,690円

上ロース(約180g) & ミニひれ(単品 65g) 定食 3,690円



ミニひれかつ／単品 (65g) 1,290円



上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。

(ミニひれかつ／単品 65g を除く)

キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり1回まで無料。

ごはん2回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品(キャベツを含む)」をオーダーされる場合は、300円引きとなります。



テイクアウト

全メニューをお弁当(とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物)としてお持ち帰りいただけます。

とんかつ単品のお持ち帰りは300円引きです。

テイクアウトについては事前に電話でご予約(03-6427-4910)いただきますと、スムーズにお渡しすることができます。

あずみ野エコファーム・長野県 | 安曇野げんき豚

清らかに瑞々しい豚

あずみ野エコファームは、長野県大町市北アルプスの麓にあります。近くにみなさんがご存じの天然水のミネラルウォーターの工場があるほど、空気が澄み、それはそれは気持ちの良い自然の中で、その豚たちは育っています。

「銘水のあるところに銘豚あり」。これは tonkatsu.jp の美味しい豚探しの大原則です。清らかでミネラル豊富な水を飲んで育った安曇野げんき豚は、その例に漏れず、雑味と臭みのない豚なのですが、美味しさの秘密はそれだけではありません。

安曇野げんき豚は、美味しい水とともに乳酸発酵飼料を餌として育っています。「エコフィード」というこの乳酸発酵飼料は、スーパーやデパートで売れ残った食品、いわゆる食品残渣・余剰食品（食べ残しは含まれておりません）を発酵処理してできた豚専用の餌です。これを食べて育った豚は一般の餌を食べて育った豚に比べてオレイン酸が多く含まれ、コレステロール値も少なくなるのです。肉質がヘルシーに仕上がりと、脂身の融点

低いので甘くとろけるような美味しさとなるのです。

日本は食品ロス大国と言われています。そのうち、食べ残しは3割程度と言われ、それと同じほどの割合が未利用の食材と推定されています。30代前半という若さで、研究熱心に養豚に取り

組まれている川上弾専務は、エコフィードを利用するばかりでなく、豚糞から堆肥を製造しています。畑の土壌を豊かにして美味しい野菜・果物づくりにも貢献、未来につながるお仕事をされています。

信州安曇野の銘水で育ったみずみずしいげんき豚。これをジューシーなとんかつに仕上げるには、他のとんかつと比して、実は難易度が高いのです。そんな背景を知ってい

ただくと、とんかつを揚げるのを見ていただくのもまた一興ではないでしょうか（笑）？



生産者および産地に関するさらに詳しい内容は、「旅する とんかつ だるぶた編」にあります。こちらのQRコードよりアクセスしてご覧いただけます。





tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

長野県

あずみ野
エコファーム

〔安曇野げんき豚〕

信州安曇野の清らかな水で育った、甘くとろけるような脂身、赤身のうま味が特徴の豚です。余剰食品を再利用したエコフィードシステムを活用、サステイナブルなとんかつです。



※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食 (約 120g) 1,890円

上ロースかつ定食 (約 180g) 2,190円

特上ロースかつ定食 (約 230g) 2,690円

ひれかつ定食 (約 130g) 2,490円

上ロース(約 180g) & ミニひれ(単品 65g) 定食 3,190円



ミニひれかつ／単品 (65g) 1,190円



上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。

(ミニひれかつ／単品 65g を除く)

キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。

ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは 100 円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品(キャベツを含む)」をオーダーされる場合は、300 円引きとなります。



テイクアウト

全メニューをお弁当(とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物)としてお持ち帰りいただけます。

とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。

テイクアウトについては事前に電話でご予約(03-6427-4910)いただきますと、スムーズにお渡しすることができます。

金子畜産・静岡県 | 天城黒豚・伊豆の太湖豚

美しい豚は旨い

「豚肉の出来に納得できないから出荷できない」。天城黒豚を育てる金子畜産の社長、金子渉氏は決して妥協を許しません。手塩にかけて育ててきた豚であっても、その肉質に納得できない場合は商品にしないほど、金子さんは天城黒豚の品質に誇りをかけて飼育されています。

金子さんは株式会社金子畜産の四代目として豚肉の流通に携わってこられましたが、自身の手で養豚を始めたのは2015年のことでした。長年取引のあった養豚場が廃業することになり、自身が経営を引き継ぎ「日本一美味しい豚肉」をつくるチャレンジに取り組まれたのです。

「黒豚」とは、純粋なバークシャー種であってはじめ、その名を名乗れます。もともと肉質の優れた血統ではあるのですが、そのポテンシャルを最大限に引き出すために、金子さんはとにかく飼料にこだわります。一般的に、出荷の前の2ヶ月程度に与える飼料が、豚肉の美味しさ

に大きく影響を与えられるのですが、生後間もない時期からエサにこだわられています。成長ステージにあわせて飼料を変えているのですが、その内容も日進月歩。飼料メーカーに配合を逆提案して、結果をフィードバック。そのサイクルを繰り返しているのですから、「天城黒豚」の美味しさが特筆ものなのは当然の帰結と言えます。

「うちの豚の脂身は白いでしょ？」金子さんは、自信たっぷりにそう問いかけ

ます。通常の豚肉の脂身は少しピンクがかっていることが多いのですが、「天城黒豚」の脂身は雪のように真っ白な脂身です。その特徴はローズやリブローズに現れているのですが、そうして育てられた天城黒豚の「ひれ」の旨みの凝縮具合は、筆舌に尽くしがたいほどです。是非とも一度はお試しいただきたい銘柄です。



生産者および産地に関するさらに詳しい内容は、「旅するとんかつ だるぶた編」にあります。こちらのQRコードよりアクセスしてご覧いただけます。





tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県

金子畜産

[天城黒豚]

美味しい豚のためには一切の妥協を許さない。
「純粋バークシャー種」の良さを引き出すため、
飼料にもこだわり、常にベストを目指しています。
透き通るような真っ白な脂身。うま味に満ちた赤身。
とんかつマニアなら味わわずにはられません。



※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食 (約 180g) 3,990円

特上ロースかつ定食 (約 230g) 4,890円

ひれかつ定食 (約 130g) 4,190円

上ロース(約 180g) & ミニひれ(単品 65g) 定食 5,490円



ミニひれかつ／単品 (65g) 1,990円



上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
(ミニひれかつ／単品 65g を除く)

キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。

ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは 100 円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品(キャベツを含む)」をオーダーされる場合は、
300 円引きとなります。



テイクアウト

全メニューをお弁当(とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物)として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約(03-6427-4910)いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。



tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県

金子畜産

〔伊豆の太湖豚〕

養豚家 金子渉氏のひとつの完成形である「天城黒豚」をベースに、梅山豚を2回掛け合わせ、「天城黒豚 25%、梅山豚 75%」の血を持つ「伊豆の太湖豚（たいふうとん）」。

豚肉の美味しさを突き詰めると「いかに脂身を美味しく出来るか」という問いにたどり着くのですが、太湖豚はまさにその答えと言っても過言ではありません。口の中でとろける脂身、その甘みとうま味を味わってみてはいかがでしょうか？



※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食 (約 180g) 4,490円

特上ロースかつ定食 (約 230g) 5,490円

ひれかつ定食 (約 130g) 4,190円

上ロース (約 180g) & ミニひれ (単品 65g) 定食 5,990円



ミニひれかつ / 単品 (65g) 1,990円



上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。

(ミニひれかつ / 単品 65g を除く)

キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。

ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは 100 円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品 (キャベツを含む)」をオーダーされる場合は、300 円引きとなります。



テイクアウト

全メニューをお弁当 (とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物) としてお持ち帰りいただけます。

とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。

テイクアウトについては事前に電話でご予約 (03-6427-4910) いただきますと、スムーズにお渡しすることができます。



tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県

金子畜産

〔金子涉さんの2022年夏〕

養豚家、金子涉さんはさらなる上質な豚肉を日々求めています。

そのなかで、2022年夏に完成をみた新作は、「天城黒豚」×「梅山豚」×「梅山豚」×「天城黒豚（ロイヤルサファイア）」です。

つまり「伊豆の太湖豚」×「天城黒豚ロイヤルサファイア」というわけです。この時点でどこまで美味しくなっていくのだろうと想像力をかき立てられるわけです。

濃厚な赤身に、溶けてあふれ出る脂、絶品です。



※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食 (約 180g) 3,990円

特上ロースかつ定食 (約 230g) 4,890円

ひれかつ定食 (約 130g) 3,990円

上ロース(約 180g) & ミニひれ(単品 65g) 定食 5,490円



ミニひれかつ / 単品 (65g) 1,990円



上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。

(ミニひれかつ / 単品 65g を除く)

キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。

ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは 100 円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品 (キャベツを含む)」をオーダーされる場合は、300 円引きとなります。



テイクアウト

全メニューをお弁当 (とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物) としてお持ち帰りいただけます。

とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。

テイクアウトについては事前に電話でご予約 (03-6427-4910) いただきますと、スムーズにお渡しすることができます。



tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県

金子畜産

〔金子涉さんのプロトタイプBR〕

金子涉氏の「天城黒豚」をベースとした研究作品のひとつで、血統構成は**BMBR**。1代目、3代目の「**B**」はバークシャー、「**M**」は梅山豚。4代目もバークシャーなのですが、その中でも特に優れた血統の「ロイヤルサファイア」がかけられています。「伊豆の太湖豚」が「**BMMM**」、「プロトタイプ M」が「**BMMg** (マンガリッツァ)」、「2022 年夏」が「**BMMB**」。これまでの作品から「プロトタイプ BR」がどのような味わいとなるか想像しながらとんかつを楽しむのも、マニアの楽しみ方のひとつかもしれません。



※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食 (約 180g) 3,990円

特上ロースかつ定食 (約 230g) 4,890円

ひれかつ定食 (約 130g) 3,990円

上ロース (約 180g) & ミニひれ (単品 65g) 定食 5,490円



ミニひれかつ / 単品 (65g) 1,990円



上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。

(ミニひれかつ / 単品 65g を除く)

キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。

ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは 100 円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品 (キャベツを含む)」をオーダーされる場合は、300 円引きとなります。



テイクアウト

全メニューをお弁当 (とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物) としてお持ち帰りいただけます。

とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。

テイクアウトについては事前に電話でご予約 (03-6427-4910) いただきますと、スムーズにお渡しすることができます。



tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県

金子畜産

〔金子涉さんのプロトタイプM〕

日々、さらなる美味しい豚肉をめざして、研究に取り組む金子涉さんのプロトタイプです。天城黒豚をベースに、マンガリッツアの血を持つ種豚を掛け合わせられてつくられています。ハンガリーの国宝に指定されるほど貴重なマンガリッツアを掛け合わされた豚は、赤身は天城黒豚よりも濃厚、脂の融点も非常に低いのが特徴です。是非一度ご賞味ください。



※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食 (約 180g) 3,490円

特上ロースかつ定食 (約 230g) 3,990円

ひれかつ定食 (約 130g) 3,490円

上ロース(約 180g) & ミニひれ(単品 65g) 定食 4,690円



ミニひれかつ / 単品 (65g) 1,490円



上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。

(ミニひれかつ / 単品 65g を除く)

キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。

ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは 100 円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品 (キャベツを含む)」をオーダーされる場合は、300円引きとなります。



テイクアウト

全メニューをお弁当 (とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物) としてお持ち帰りいただけます。

とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。

テイクアウトについては事前に電話でご予約 (03-6427-4910) いただきますと、スムーズにお渡しすることができます。

富士農場・静岡県 | LYB豚・セレ豚

「日本の豚博士」による傑作

「LYB豚」は「エルワイビーぶた」「ルイビぶた」と読み、「ルイビトン」とは読みません(笑)。正確には大人の事情により読めません(苦笑)。「セレ豚」は「セレぶた」ではなく「せれブー」と読みます。

と、洒落っ気たっぷりのネーミングです。ウケを狙ったマーケティング先行の銘柄豚かというところ、とんでもない！ 実のところは、豚の美味しさを追求して緻密に計算され尽くされた配合による豚なのです。

この豚を生産されている方こそ、日本の養豚業界の第一人者、富士農場サービスの桑原先生です。養豚業界では、桑原さんのことを知らない方は居ないといっても過言ではありません。世界の六大品種「ランドレース (L)」「大ヨークシャー (W)」「中ヨークシャー (Y)」「バークシャー (B)」「デュロック (D)」「ハンプシャー (H)」全ての品種が揃っているのは、世界でも桑原さんの農場だけということからもそのすごさは分かるかと思えます。



桑原先生は「豚の美味しさは血統で半分以上が決まる」という思いから、さまざまな血統の品種開発に取り組まれています。先ほどの六大品種だけでなく、ハンガリーの国宝「マンガリッツァ種」や中国の「民豚」、これらを掛け合わせた血統、さらには

純粋種などを生産、まさに「日本の豚博士」的存在です。

「LYB」の「Y」は中ヨークシャー。抜きん出た美味しさながら生産性が低いため、現代の日本ではほぼ淘汰されてしまっていますが、美味しさを追求する桑原さんが「Y」の美味しさを豚肉好きに伝えようと生産されたのが「LYB豚」なのです。甘さに満ちた女性的な「LYB」とは対照的な「セレ豚」は、

男性的な濃厚な赤身が特徴で、脂身の融点はなんと30℃。一口ほおばればあっという間に溶けてしまいます。

生産者および産地に関するさらに詳しい内容は、「旅するとんかつ だるま編」にあります。こちらのQRコードよりアクセスしてご覧いただけます。





tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県

富士農場

[LYB豚]

「ルイビオン」でなく「ルイビぶた」と呼びますが（笑）、面白いネーミングとは裏腹に真面目に美味しさを追求されて育った豚です。「L（ランドレース）」「Y（中ヨークシャー）」「B（バークシャー）」で構成されているので「LYB」。とても美味しいのに、現代日本では生産性の低さからほぼ淘汰されてしまった「Y」が重要ファクターです。甘さに満ち、とてもしっとりした「LYB 豚」は一度食べれば、虜にされてしまうでしょう。



※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食（約 180g）..... 2,990円

特上ロースかつ定食（約 230g）..... 3,590円

ひれかつ定食（約 130g）..... 2,990円

上ロース（約 180g）&ミニひれ（単品 65g）定食 4,190円



ミニひれかつ／単品（65g）..... 1,390円



上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
（ミニひれかつ／単品 65g を除く）

キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。

ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは 100 円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品（キャベツを含む）」をオーダーされる場合は、
300 円引きとなります。



テイクアウト

全メニューをお弁当（とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物）として
お持ち帰りいただけます。

とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。

テイクアウトについては事前にご予約（03-6427-4910）いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。



tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

静岡県

富士農場

〔セレ豚〕

満州で戦前から伝わる希少品種「民豚」にランドレースや大ヨークシャーを掛け合わせてできた豚が「セレ豚」（せれブー）です。こちらもネーミングから来るイメージとは裏腹に、とても男性的でパンチの強い濃厚な味が特徴です。そしてもう一つの特徴が脂身の融点の低さ。LYB、Y 純種ですら融点が 32℃なのに対して、セレ豚の融点は 30℃。とろけるようなうま味をぜひお楽しみください。



※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食 (約 180g) 2,990円

特上ロースかつ定食 (約 230g) 3,590円

ひれかつ定食 (約 130g) 2,990円

上ロース(約 180g) & ミニひれ(単品 65g) 定食 4,190円



ミニひれかつ／単品 (65g) 1,390円



上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
(ミニひれかつ／単品 65g を除く)

キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。

ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは 100 円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品 (キャベツを含む)」をオーダーされる場合は、
300 円引きとなります。



テイクアウト

全メニューをお弁当 (とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物) として
お持ち帰りいただけます。

とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。

テイクアウトについては事前にご予約 (03-6427-4910) いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。



tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

栃木県

宇野養豚所

〔マンガリツツァ豚〕

清らかな天然水で育ったLWD三元豚です。
宇野養豚所が吟味を重ねた大麦や米など、豚の発育にあわせた
オレイン酸が豊富でうま味たっぷり、柔らかな赤身と
きめのこまやかな脂身が特徴です。



※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食 (約 180g) 3,490円

特上ロースかつ定食 (約 230g) 3,990円

ひれかつ定食 (約 130g) 3,490円

上ロース(約 180g) & ミニひれ(単品 65g) 定食 4,690円



ミニひれかつ／単品 (65g) 1,490円



上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。

(ミニひれかつ／単品 65g を除く)

キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。

ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品(キャベツを含む)」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。



テイクアウト

全メニューをお弁当(とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物)として
お持ち帰りいただけます。

とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。

テイクアウトについては事前にご予約(03-6427-4910)いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。



tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

香川県

七星食品

【オリーブ豚】

瀬戸内海の日光をたっぷり浴びて栽培されたオリーブ。それを餌に与えられた「オリーブ豚」はオレイン酸、フルクトースを多く含み、さっぱりとした脂のうま味が特徴。アニマルウェルフェアも意識されて育ったストレスフリーで幸せな豚です。



※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食 (約 120g) 1,890円

上ロースかつ定食 (約 180g) 2,190円

特上ロースかつ定食 (約 230g) 2,690円

ひれかつ定食 (約 130g) 2,490円

上ロース(約 180g) & ミニひれ(単品 65g) 定食 3,190円



ミニひれかつ／単品 (65g) 1,190円



上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。

(ミニひれかつ／単品 65g を除く)

キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。

ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは 100 円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品 (キャベツを含む)」をオーダーされる場合は、300 円引きとなります。



テイクアウト

全メニューをお弁当 (とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物) としてお持ち帰りいただけます。

とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。

テイクアウトについては事前にご予約 (03-6427-4910) いただきますと、スムーズにお渡しすることができます。



tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

香川県

鈴木農園

〔鈴木農園の豚〕

小豆島の丘陵地帯で放牧されて育っている豚です。
農家で集荷されなかった野菜や、
小豆島の伝統産業である素麺で使われなかった食品残渣、
時にはオリーブのおこぼれなども飼料として育てています。
「島の中でも循環できるサイクルを」という想いで
鈴木博子さんがほぼ一人で育てられ、
月の出荷は4頭、多くても5頭。
tonkatsu.jpでご紹介できる時もわずかですが、
豚本来の味をお楽しみください。



※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食 (約120g) 2,190円

上ロースかつ定食 (約180g) 2,790円

上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
(ミニひれかつ／単品 65g を除く)

キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり1回まで無料。

ごはん2回目のお替わりと味噌汁のお替わりは100円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品(キャベツを含む)」をオーダーされる場合は、
300円引きとなります。

テイクアウト

全メニューをお弁当(とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物)として
お持ち帰りいただけます。

とんかつ単品のお持ち帰りは300円引きです。

テイクアウトについては事前にご予約(03-6427-4910)いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

はざま牧場・宮崎県 | きなこ豚

きな粉の甘い風味を楽しめる豚

宮崎空港から車で約1時間、霧島連山の豊かな大自然に囲まれた都城市に「はざま牧場」があります。宮崎県は豚の生産量が全国第2位（ちなみに第1位は鹿児島県、第3位が北海道、群馬県、千葉県と続きます）、畜産業がとて盛んな県です。

「美味しい餌を食べて健康に育った豚は、やはり美味しい」。これも美味しい豚に共通している法則だと思います。「きなこ豚」はその名の通り、「きなこ」を配合された飼料で育っています。きなこは、大豆を煎って皮を剥き、挽いた粉です。大豆まるごとの栄養が含まれていますので、良質な植物性タンパク質が豊富ですので、その肉は赤身はまろやかさに、脂身は甘みに溢れた肉質になるのです。目を閉じて召し上がっていただくと、どことなく「きな粉」の甘みが感じられるのではないのでしょうか？ tonkatsu.jp では大豆の白絞油とラードを揚げ油にしておりますので、そういう意味でも相性抜群の豚なのです。



またきなこ豚は、きな粉のみならず「芋けんぴ」の切れ端などを活用した餌も食べて育っています。人間が食べてとても美味しい「芋けんぴ」ですから、きっと豚さんもおいしく食べているのでしょう。こういった余剰食品（食べ残しは含まれておりません）も活用されているので、地球にも優しい豚さんです。

はざま牧場では、養豚の過程から有機肥料を生産。完熟有機肥料は地域の農地に還元され、「強い土づくり、減化学肥料、減農薬」で安全で美味しい農産物をつくる「循環型農業」を実践されています。まさに未来につながる畜産業を営まれているのです。そんな「はざま牧場」のきなこ豚は、きれいなおがくずが敷かれた豚舎で気持ちよさそうに育っています。

生産者および産地に関するさらに詳しい内容は、「旅するとんかつ だるま編」にあります。こちらのQRコードよりアクセスしてご覧いただけます。





tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

宮城県

はざま牧場

〔きなこ豚〕

「きなこ豚」はその名の通り、
栄養価の高い「きなこ」を飼料と育っています。
まろやかさと甘みのある肉質が特徴です。
芋けんぴの端材なども飼料としており、
地球に優しい豚でもあります。



※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食 (約 120g) 1,890円

上ロースかつ定食 (約 180g) 2,190円

特上ロースかつ定食 (約 230g) 2,690円

ひれかつ定食 (約 130g) 2,490円

上ロース(約 180g) & ミニひれ(単品 65g) 定食 3,190円



ミニひれかつ／単品 (65g) 1,190円



上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。

(ミニひれかつ／単品 65g を除く)

キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。

ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは 100 円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品(キャベツを含む)」をオーダーされる場合は、
300 円引きとなります。



テイクアウト

全メニューをお弁当(とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物)として
お持ち帰りいただけます。

とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。

テイクアウトについては事前にご予約(03-6427-4910)いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。

ふくどめ小牧場・鹿児島県 | サドルバック・幸福豚

豚界の貴公子

「鹿児島に凄い豚を育てている生産者がいるぞ！」。

北海道で「どろぶた」を育てる平林さんに、そう紹介していただいたのが、福留さんでした。

「fukudome small farm」「ふくどめ小牧場」。本当に美味しい豚を育てようと考えたら、ご自分たちの目の届く範囲の規模でやっていく。そんな想いを持たれて、実際にご家族みんなで牧場を経営されています。お父様の福留公明さんが畜産の基礎を築き、お兄様の俊明さんが養豚を継ぎ、弟の洋一さんが加工・販売を担われています。俊明さんは畜産先進国であるオランダで養豚を学び、弟の洋一さんはドイツで、ハム・ソーセージの国家資格最高峰であるマイスターを取得するまで、研鑽に励まれたのです。そんな洋一さんが、修行中のドイツで出会ったのが「サドルバック」でした。

「サドルバック」の特徴は、肉全体に行き渡るジューシーさと、脂身の美味しさです。一口、かつを頬張った

瞬間に広がる肉汁、うま味は誰もが目を丸くすることでしょう。「幸福豚」はそのサドルバックと白豚を掛け合わせて飼育している、ふくどめ小牧場のオリジナル銘柄で、その美味しさもサドルバックに迫るものがあります。

ふくどめ小牧場では、サドルバックたちの美味しさを最大限引き出すための、餌も自家配合で用意されています。原料はすべて「人が口にしても大丈夫なもの」として、栄養バランスが考え抜かれた飼料が与えられています。水にもこだわっているからこそすっきりした肉汁に結実しているのです。

とんかつマニアの間ではその名が知れ渡るようになってきたサドルバックですが、出荷できる頭数はかなり限定されています。もし今日、オーダーできるとしたらチャンスですよ！（笑）



生産者および産地に関するさらに詳しい内容は、「旅するとんかつ どろぶた編」にあります。こちらのQRコードよりアクセスしてご覧いただけます。





tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

鹿児島県

ふくどめ
小牧場

[サドルバック]

自分たちで育て、自分たちで作る。
小さな牧場だからできる、美味しさの追求。
「ふくどめ小牧場」が育てるドイツ原産のサドルバック。
軽い脂の中にもしっかりした深さがある。
そんなとんかつをお楽しみください。



※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

上ロースかつ定食 (約 180g) 3,490円

特上ロースかつ定食 (約 230g) 3,990円

ひれかつ定食 (約 130g) 3,490円

上ロース(約 180g) & ミニひれ(単品 65g) 定食 4,690円



ミニひれかつ／単品 (65g) 1,490円



上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。
(ミニひれかつ／単品 65g を除く)

キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。

ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは 100 円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品(キャベツを含む)」をオーダーされる場合は、
300 円引きとなります。



テイクアウト

全メニューをお弁当(とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物)として
お持ち帰りいただけます。
とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。
テイクアウトについては事前に電話でご予約(03-6427-4910)いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。



tonkatsu.jp

表参道

旅するとんかつ

今日はどこの豚を巡りましょうか？

鹿児島県

ふくどめ
小牧場

〔幸福豚〕

「幸福豚」は同じふくどめ小牧場の
「サドルバック」をかけあわせて育てられた豚です。
脂の旨味を受け継ぎながらも、赤身の多さと
柔らかさをあわせ持ち、とんかつにして一口頬張れば、
思わず笑みがこぼれてしまいます。



※ランチタイムでも通常メニューの注文は可能です。

ロースかつ定食 (約 120g) 2,190円

上ロースかつ定食 (約 180g) 2,790円

特上ロースかつ定食 (約 230g) 3,490円

ひれかつ定食 (約 130g) 2,790円

上ロース(約 180g) & ミニひれ(単品 65g) 定食 3,990円



ミニひれかつ／単品 (65g) 1,390円



上記定食料金は、キャベツ、ごはん、お味噌汁、香の物がセットになった料金です。

(ミニひれかつ／単品 65g を除く)

キャベツはお替わり自由、ごはんはお替わり 1 回まで無料。

ごはん 2 回目のお替わりと味噌汁のお替わりは 100 円です。

上記定食メニューの「とんかつ単品 (キャベツを含む)」をオーダーされる場合は、
300 円引きとなります。



テイクアウト

全メニューをお弁当 (とんかつ、キャベツ、ごはん、香の物) として
お持ち帰りいただけます。

とんかつ単品のお持ち帰りは 300 円引きです。

テイクアウトについては事前に電話でご予約 (03-6427-4910) いただきますと、
スムーズにお渡しすることができます。