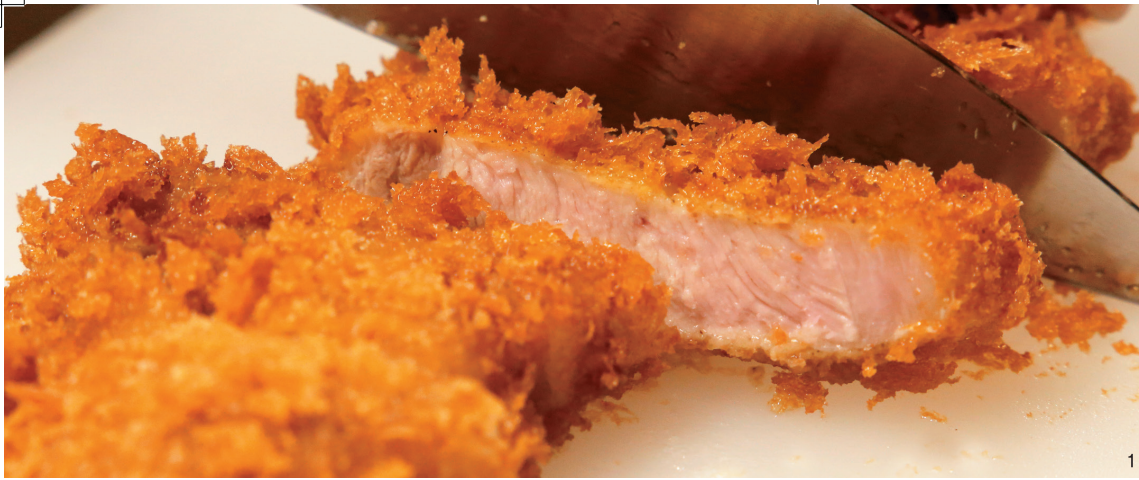




東京○高田馬場

旨味を追求した
日常の一級品

とんかつとん米

T O N B E I



1. 職人の感覚と経験を活かし、最適なタイミングで火入れをし、サクサクの上品な口当たりは特注したパン粉が決め手 2. ブランド豚を知り尽くした鈴木さんが選んだのは、栃木・那須産の豚。写真はリブローズ 3. 愛媛県今治市の直営農園で自家栽培された「しまなみレモン」を使用。キャベツとの相性も抜群で店内で購入もできる。1本540円(税込) 4. ベストな状態で保存された豚肉を油で5割ほど揚げ、後は予熱で火を通す。そのため、柔らかさを保ったまま肉の旨味が増す

日々日常の
ものだからこそ、
こだわりたい

「お客さんの記憶に残るのは、奇を衒ったものではなく一番身近なものの価値観が覆されたとき」

そう語るのは、ビブルマンに選出された『汁五菜』のオーナーでもあり、『とんかつとん米 (bei)』をプロデュースする一流の料理人、鈴木孝英さんだ。確かにシブブルな工程で作られるオーソドックスなとんかつには、またすぐに食べたくなる



5. 中心がほんのりピンク色で旨味が最高に高まった状態で提供される、一番人気の上ロース定食 1,380円(税込)



とんかつ とん米 (bei)

東京都新宿区高田馬場 3-12-9 1F

☎ 03-5937-2941

🕒 11:30 ~ 14:30 (14:00LO)、
17:30 ~ 21:30 (21:00LO)

📅 日・祝日

※現在は緊急宣言発出を受け、営業時間は
11:30 ~ 20:00

※ロースかつ定食、ヒレかつ定食を終日各 980
円で提供

※テイクアウトも終日対応

📞 とんかつ とん米 ☎ 03-5937-2941

不思議な魅力がある。

塩とレモンだけで堪能できる

旨味が凝縮したとんかつは、材料にも調理工程にも全く手抜きがない。全国のブランド豚を知り尽くす鈴木さんが選んだのは、栃木・那須産の豚。肉質がやわらかく、あえて白身と呼ぶ脂身の甘みは濃厚でありながらくどさはない。科学的調査で旨味の数値が抜群に優れていることも実証済み。パン粉は粗さを指定して専門業者に挽いてもらう特注品。そのまま食べても美味しい生パン粉が肉の甘みを引き立て、同じ豚肉の背

油を独自にブレンドした揚げ油がコクを足す。

経営母体は江戸時代から続く米穀商。肉との相性のよい米選びからすべて手づくりという味噌汁やお新香にまでこだわりは及ぶ。

素材や仕上がりは一切妥協はないが、値段は抑えめに設定。

「とんかつは高級品ではなく日常になじんだソウルフード」

とんかつ激戦区の高田馬場に立ち上げられて3年。その熱い想いから生まれた旨味極まる逸品は、すでに多くのファンを虜にしている。

とんかつは高級品ではなく、日常のごちそう。だからこそこだわり抜いた最高のものを食べてもらいたい。

那須の豚から、パン粉、揚げ油、米、お新香まで、一流の料理人が厳選した素材を、妥協のない調理工程で完成させる。

とんかつ専門店です。食す匠の逸品が、いつも通りの今日に、幸せな時間を添えてくれる。