

～東京・神楽坂発のとんかつ～

厳選した国産銘柄豚を使用した

「とんかつ神楽坂さくら」広島・安佐南区にOPEN

コロナグループの株式会社レインズインターナショナルでは、2020年10月8日（木）に広島県の安佐南区にて「とんかつ神楽坂さくら」長束店をオープンします。

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。東京と神奈川で展開し、多くのお客様に支持いただいています。この度、7店舗目の出店となる長束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。

長束店で使用している国産銘柄豚は「北海道つや姫豚」。広大な北海道の土地と、良質な水で育った豚肉は、コラーゲン豊富でしっとりした味わいを楽しめます。

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中で、こだわり抜いたとんかつをご堪能ください。



■ロースかつ定食



■北海道つや姫豚



■新潟「こしいぶき」

## 平日限定ランチメニュー（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。】



■さくら定食  
880円

ローズかつ・チキンかつ・  
カニクリームコロッケ



■三元豚のかつ丼  
780円

ローズかつ



■三元豚ローズかつ定食  
980円

ローズかつ、メンチかつ

## グランドメニュー（一部紹介）

【※御膳は 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。】



■つや姫豚 ローズかつ御膳  
140g 1580円  
180g 1880円



■つや姫豚 ヒレかつ御膳  
120g 1680円  
160g 1980円



■海老・ヒレ・メンチかつ御膳  
1380円  
海老2尾・ヒレかつ・メンチかつ

※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 長束店  
所在地 : 広島県広島市安佐南区長束2-1-18  
営業時間 : 平日 【ランチ】 11:30 ~ 15:00  
【ディナー】 15:00 ~ 22:00 ※21:30ラストオーダー  
土日祝 11:00 ~ 22:00 ※21:30ラストオーダー  
運営会社 : 株式会社Nisul

## 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7店舗※2020年10月8日時点）」、「牛角」「しゃぶしゃぶ温野菜」等の飲食店を経営