

夏のごちそう！

サクふわ真穴子の「夏の海鮮フライ定食」で
旬の味覚をサクッと堪能

【とんかつ神楽坂さくら】2025年7月16日(水)より夏の新メニューが登場

コロワイドグループの株式会社レインズインターナショナルが展開する「とんかつ神楽坂さくら」は、2025年7月16日（水）から期間限定で「夏の海鮮フライ定食」を販売いたします。



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、「厳選銘柄豚の厚切りご馳走とんかつ」をご提供し続けております。ご注文いただいたから一枚一枚丁寧に衣をつけ、低温でじっくり火を入れることで、柔らかくジューシーな仕上がり。油は植物性100%のものを使用することで、さくっと軽い仕上がりで飽きのこない美味しさを引き出しています。さらに、とんかつに合わせて厳選した銘柄米は、しっかりとした粒と豊かな甘み、つややかな炊き上がりが特長です。定番の定食に加え、ひとくちカツや盛り合わせなど、銘柄豚をふんだんに楽しみいただけます。

夏の海鮮フライ 商品概要

サクふわ食感の「真穴子フライ」に「海老フライ」と「とんかつ」を一度に味わえる定食です。真穴子は淡白ながら上品な甘みが特長。あっさりとした味わいで暑い夏でも食べやすく、油で揚げることで外はサクッと中はふんわり、軽やかな食感のコントラストをお楽しみいただけます。

■販売期間：2025年7月16日(水)～9月15日(月)

※無くなり次第終了

■価格・夏の海鮮フライ定食【ローズ】

(真穴子1個、海老1尾、ローズ75g)

一税込1,880円

・夏の海鮮フライ定食【ヒレ】

(真穴子1個、海老1尾、ヒレ80g)

一税込2,100円

・単品 真穴子フライ (一個)

一税込500円





飼料からこだわり、管理された良質な厳選豚は、肉質がきめが細かく脂は甘く、肉本来の旨みがあります。ご注文いただいてから一枚一枚衣をつけ、低温でじっくりと揚げたとんかつは、厚切りでもやわらかくジューシーな味わいです。

油は不飽和脂肪酸含有の植物性100%を使用。さくっと軽い仕上がりで、素材の美味しさを際立たせ、飽きのこない美味しさを引き出します。

お米は銘柄米にこだわり、味と香り、つやが特徴です。お米の粒ひとつひとつがしっかりとて粘り気が少なく、とんかつの旨みを引き立てる縁の下の力持ちです。

さらに、とんかつの名脇役であるキャベツは、葉が柔らかくて甘い収穫適期を目安に収穫された国産キャベツのみを使用。毎日お店でスライスをして鮮度を保っています。繊細な千切りのキャベツは空気を含んでふわっと軽く、ソースやドレッシングがよく絡みます。

厳選した銘柄豚を心ゆくまでお楽しみください。



【会社概要】

株式会社レイズインターナショナル

代表取締役社長：澄川 浩太

牛角、しゃぶしゃぶ温野菜、居酒屋 土間土間、とんかつ神楽坂さくら等の飲食店を展開

 **コロワイドグループ**

===== 取材・掲載に関するお問い合わせ =====

株式会社レイズインターナショナル(<http://www.reins.co.jp/>)
横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 一柳 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200