

## 【とんかつ神楽坂さくら】

圧巻の存在感を放つ「皇帝海老」降臨。  
～年末年始にふさわしい、格別のご褒美を～

【期間限定】2025年12月24日(水)～2026年1月12日(月)

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」では、年末年始の特別な外食シーンに合わせ、2025年12月24日(水)から2026年1月12日(月)までの期間限定で「皇帝の海老」のフライを販売いたします。



海老は、古くから「長寿」や「めでたさ」を象徴する縁起物として、祝いの席やハレの日の食卓で親しまれてきた食材です。年末年始という節目の時期にふさわしい“華やかさ”と“特別感”を備えた一品として、ご家族での食事やご自身へのご褒美など、さまざまなシーンでお楽しみいただけます。

中でも「皇帝の海老」は、**テーブルを華やかに演出する高級食材**として知られ、名に恥じぬ堂々とした佇まいと、食べ応えのある身質が特長です。大型の甲殻類は大味になりがちなイメージもありますが、「皇帝の海老」は加熱することで風味が際立ち、肉厚で締まった身質は、噛むほどに旨みが広がる食べごたえと濃厚な旨味をお楽しみいただけます。

**全長約27センチにもおよぶ特大サイズの海老**に、ご注文を受けてから丁寧に衣をまとい、不飽和脂肪酸含有の植物性100%の油で揚げることで、外はサクッと香ばしく、中はぷりっと弾むような食感に仕上げ、海老本来の旨みを引き立てました。

「とんかつ神楽坂さくら」では、素材選びから調理まで一切妥協せず、一皿一皿を丁寧に仕立てています。年末年始ならではの贅沢なひとときに、圧巻の存在感を放つ「皇帝の海老」をぜひご堪能ください。



## 皇帝の海老 商品概要

### ■販売期間

2025年12月24日（水）から

2026年1月12日（月）まで

※無くなり次第終了

### ■商品概要

#### ・ ロースかつと皇帝の海老定食

（皇帝の海老1尾、

ロースかつ50g、メンチカツ60g）

#### ・ ヒレかつと皇帝の海老定食

（皇帝の海老1尾、

ヒレかつ40g、メンチカツ60g）

—各 税込4,280円

ごはん・キャベツ・お味噌汁の  
お替わり無料



とんかつさくらの  
贅沢かつ

全長約 27 センチ

皇帝の海老

数量限定

ロースかつと皇帝の海老定食  
（皇帝の海老1尾・ロースかつ50g・メンチカツ60g）

ヒレかつと皇帝の海老定食  
（皇帝の海老1尾・ヒレかつ40g・メンチカツ60g）

各 4,280 円（税込）

2025 12/24 水  
2026 1/12 月



#### ・ ロースかつと皇帝の海老定食

（皇帝の海老1尾、ロースかつ50g、メンチカツ60g）

—税込4,280円



#### ・ ヒレかつと皇帝の海老定食

（皇帝の海老1尾、ヒレかつ40g、メンチカツ60g）

—税込4,280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



 **レイズグループ**

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](mailto:pr@reins.co.jp) TEL: 045-224-7200