

【とんかつ神楽坂さくら】 まずは塩で！夏野菜のとんかつ とろける「白茄子」と甘み際立つ「パプリカ」の “肉巻きフライ”が登場

【期間限定】2026年7月21日(火)～8月31日(月)まで

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」（以下、さくら）では、2026年7月21日（火）から8月31日（月）までの期間限定で、**とろけるような食感の「白茄子」と甘み際立つ「パプリカ」を豚肉で包んだ『夏の彩りミックスフライ』**を販売いたします。



塩で旨いとんかつ！旬の白茄子＆パプリカの“肉巻きフライ”が登場

今回ご提案するのは、**旬を迎えた夏野菜を“肉巻きフライ”に仕立てた、夏限定の一皿**です。主役は、みずみずしくやわらかな「白茄子」と、甘みとシャキシャキとした食感が魅力の「パプリカ」。それぞれを豚肉で丁寧に巻いて揚げることで、野菜の旨みと甘みを閉じ込め、“とんかつ”ならではの素材の魅力を引き出しました。**白茄子は大ぶりのものを使用し、とろけるような食感とジューシーな味わい**を楽しめる仕立てに。**パプリカは肉厚な実を重ね、ひと口ごとに広がる自然な甘みとシャキシャキ食感**、彩りを演出しています。

今回は、この肉巻きフライを銘柄豚を使用した自慢のやわらかな「とんかつ」とともにご提供。夏野菜と銘柄豚を一度に楽しめる、夏限定の定食に仕上げました。

さくらの卓上には「岩塩」「甘口ソース」「辛口ソース」の3種をご用意しておりますが、**まずおすすめしたいのは「岩塩」です**。岩塩は「**アンデス紅塩**」を使用しており、まろやかな塩味により、白茄子とパプリカが持つ素材本来のおいしさを鮮明にお楽しみいただけます。さらに、豚肉の濃厚な旨みと脂の上品な甘みも際立たせるため、夏野菜と銘柄豚、それぞれの持ち味を存分にご堪能いただけます。

この夏は、夏野菜と銘柄豚の旨みが重なる『夏の彩りミックスフライ』を、ぜひお楽しみください。

【期間限定】「夏の彩りミックスフライ」商品概要

■販売期間

2026年7月21日（火）～2026年8月31日（月） ※無くなり次第終了

■商品概要

- ・ ロースかつと夏野菜の巻きかつ定食 —1,680円・税込
- ・ ヒレかつと夏野菜の巻きかつ定食 —1,680円・税込
- ・ 【単品】白茄子の巻きかつ／パプリカの巻きかつ—各380円・税込



ごはん・キャベツ・お味噌汁のお替わり無料！

とんかつ 桜 神楽坂

とんかつに、とろける食感の白茄子と
甘みタッパリのパプリカの肉巻きフライを
盛り合わせた、食べ応え抜群の定食です。

夏の彩り
ミックスフライ

ロースかつと
夏野菜の巻きかつ定食

・ロースかつ・白茄子の巻きかつ・パプリカの巻きかつ

1,680円(税込)

ヒレかつと
夏野菜の巻きかつ定食

・ヒレかつ・白茄子の巻きかつ・パプリカの巻きかつ

1,680円(税込)

単品 白茄子の巻きかつ
380円(税込)

単品 パプリカの巻きかつ
380円(税込)

※写真はイメージです ※当店のお米は国産米を使用しています
※販売期間:2026年7月21日(火)～2026年8月31日(月) ※無くなり次第終了

© COLUMBO GROUP
© REINS

「とんかつ神楽坂さくら」のご紹介



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して粘り気が少なく、とんかつの旨みを引き立てる縁の下力持ちです。

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。

また、卓上には「岩塩」「甘口ソース」「辛口ソース」の3種をご用意。ひと口目は、とんかつならではの肉の旨みや脂の甘みを感じられる「岩塩」でお召し上がりいただくのがおすすめです。その後は、お好みに合わせてソースを使い分けながら、味わいの変化を楽しみ、最後のひと口までご堪能ください。



とんかつ神楽坂さくらで使用している「土鍋」は、窯元に依頼し、サイズや形状、色合いまで細部を調整しながら焼き上げたオリジナルの土鍋です。

お米をふっくら炊き上げるため、熱の伝わり方や蓄熱性にもこだわり、お客様に“炊きたてごはんを味わうとんかつ”の美味しさをより楽しんでいただけるよう設計しています。

また、テーブルに運ばれた際の佇まいや温もりにもこだわること、とんかつだけでなく、ごはんを含めた定食全体の満足感を高めています。

<取材・掲載に関するお問い合わせ>

株式会社レイン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・太田 (080-8832-7207)