

【とんかつ神楽坂桜】

秋の贅沢。北海道産「秋鮭フライ」と

「神の海老フライ」、銘柄豚「とんかつ」まで！

フライ界の主役たちを一皿に詰め込んだ、秋のごちそうセット登場！

【期間限定】2026年9月2日(水)～11月1日(日)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「とんかつ神楽坂桜」では、2026年9月2日(水)から11月1日(日)までの期間限定で、北海道産の秋鮭のフライに、ブランド海老“神の海老”の海老フライ、こだわりの銘柄豚とんかつを一皿に盛り合わせた、「秋鮭ミックスフライ定食」を販売いたします。



三つの素材、三つのおいしさを一皿に

✓ 北海道産秋鮭フライ

今回の主役は、北海道産の旬の「秋鮭」。脂が比較的控えめで、身がしっかりしておりフライに最適です。サクッと揚げた衣の中には、ふっくらとした身。噛むほどに広がる秋鮭本来の旨みを、軽やかな衣の食感とともに楽しみいただけます。

✓ 神の海老フライ

ブランド海老「神の海老」は、プリッと弾む食感と、濃厚な旨み・甘みが魅力。海老フライにすることで、サクサクの衣と弾力のある身のコントラストを楽しめ、噛むほどに海老ならではの濃厚な旨みが広がります。

「秋鮭フライ」と「神の海老フライ」には、セットの「自家製タルタルソース」もおすすめです。まろやかなコクとほどよい酸味が、秋鮭と海老それぞれのおいしさを引き立てます。

✓ 銘柄豚のとんかつ

きめ細かな肉質と甘みのある脂、肉本来の旨みが魅力の銘柄豚。ご注文をいただいてから一枚一枚衣をつけ、低温でじっくり揚げることで、厚切りながらやわらかくジューシーに仕上げています。まずは卓上の「岩塩」で、とんかつ本来の味わいをシンプルに。その後は「甘口ソース」「辛口ソース」をお好みで合わせ、味わいの変化もご堪能いただけます。

【期間限定】「秋鮭ミックスフライ定食」商品概要

■販売期間

2026年9月2日（水）～2026年11月1日（日） ※無くなり次第終了

■商品概要

- ・ ロースかつ&秋鮭ミックスフライ定食 — 1,980円・税込
- ・ ヒレかつ&秋鮭ミックスフライ定食 — 2,080円・税込
- ・ 【単品】秋鮭フライ — 380円・税込
- ・ 【単品】タルタルソース — 200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 神楽坂

さくら

北海道産「秋鮭」を丁寧に
フライにしました
三元豚のとんかつと海老フライと
一緒に楽しむ秋のご馳走

北海道産

秋鮭

ロースかつ&秋鮭ミックスフライ定食
(ロースかつ75g・秋鮭フライ・海老フライ)
タルタルソース付き

1,980円(税込)

ヒレかつ&
秋鮭ミックスフライ定食
(ヒレかつ80g・秋鮭フライ・海老フライ)
タルタルソース付き

2,080円(税込)

単品) 秋鮭フライ
タルタルソース付き 380円(税込)

単品) タルタルソース
200円(税込)

※秋鮭フライには小骨があることがありますのでご注意ください
※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9月2日（水）～2026年11月1日（日）※無くなり次第終了

© COLDWAVE 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。



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)