

【とんかつ神楽坂さくら】  
サクッとジューツと弾ける海の旨み！  
大人気「**牡蠣フライ**」が今年も登場！  
牡蠣×銘柄豚の“贅沢盛り合わせ”

～『さくら』なら“ごはん・キャベツ・お味噌汁”のお替わり無料～

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10月2日（金）から2月28日（日）までの期間限定で、広島県産の旨み豊かな牡蠣を贅沢にフライにした、「**牡蠣フライ定食**」を販売いたします。



■ 広島県産牡蠣×銘柄豚！『さくら』で最も人気の期間限定メニューが今年も登場

『さくら』で毎年販売している「牡蠣フライ」が、今年も期間限定で登場します。昨年は発売から2か月で累計10万個を突破。過去に販売した期間限定メニューの中で、販売数トップを記録しました。

「牡蠣フライ」には、穏やかで栄養豊かな瀬戸内海で育った、広島県産の牡蠣を使用。注文を受けてから一つひとつ丁寧に衣付けし、衣はサクッと軽く、中からジューツと溢れる牡蠣の旨みを楽しめるよう、揚げ方にもこだわっています。そんな「牡蠣フライ」に、黄身のコクが際立つ「自家製タルタルソース」をたっぷりディップして頬張れば、牡蠣の濃厚な旨みとタルタルソースのまろやかな味わいが口いっぱいに広がります。

定食では、この「牡蠣フライ」と銘柄豚の「とんかつ」を一度に味わえる「牡蠣フライ&ロースかつ定食」と「牡蠣フライ&ヒレかつ定食」をご用意。“海と大地の恵み”を一度に楽しめる、冬ならではの贅沢な組み合わせです。なお、『さくら』の定食はごはん・キャベツ・お味噌汁のお替わりが無料。食べ応えもしっかりと感じられる、充実した内容となっています。

## 【期間限定】「牡蠣フライ」商品概要

### ■販売期間

2026年10月2日（金）～2027年2月28日（日）

※無くなり次第終了

### ■商品概要

- ・牡蠣フライ&ロースかつ定食 —1,880円・税込
- ・牡蠣フライ&ヒレかつ定食 —1,980円・税込
- ・【単品】牡蠣フライ —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！～



ご注文後、ひとつひとつ丁寧に衣付けして調理しておりますので、ご提供にお時間頂いております



牡蠣フライ&ロースかつ定食

(牡蠣フライ2個・ロースかつ115g)

1,880円(税込)



牡蠣フライ&ヒレかつ定食

(牡蠣フライ2個・ヒレかつ80g)

1,980円(税込)

単品) 牡蠣フライ (1個) 380円(税込)

単品) タルタルソース 200円(税込)

※全ての牡蠣商品にタルタルソースが付いております

※当店のお米は国産米を使用しています※写真はイメージです※販売期間：2026年10月2日（金）～2027年2月28日（日）※無くなり次第終了

COLOWIDE GROUP  
RHINS

# 「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。

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“炊きたてごはんと味わうとんかつ”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