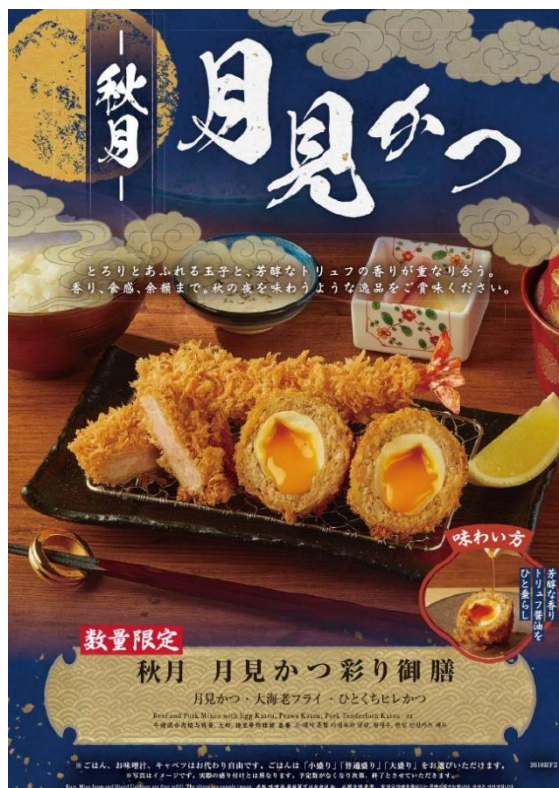


【さぼてん】とろーり玉子とジューシーな黄金比の旨みが織りなす
「秋月 月見かつ彩り御膳」を10月1日（木）から期間限定で販売
芳醇なトリュフ醤油で味わう秋の逸品は全国のレストラン店舗で販売

株式会社グリーンハウスフーズが展開する「とんかつ新宿さぼてん」は、10月1日（木）から全国のレストラン店舗にて、「秋月 月見かつ彩り御膳」を期間限定で販売いたします。



◇秋だからこそ食べたい。味わいの変化も楽しむ、さぼてんならではの逸品

さぼてんから今回初登場する「秋月 月見かつ彩り御膳」は、黄金比で合い挽きしたジューシーな肉の旨みの中に半熟玉子を包み込んだ“手仕込み”のかつ。肉の旨みと玉子のコクが重なり合い、満月をかたどった見た目も美しい、秋限定の逸品です。また、さぼてんでは自慢のかつをよりおいしく召し上がっていただくため、「食べ方提案」を行っています。「月見かつ」では、まずはそのまま、お肉のジューシーな味わいと玉子のまろやかさをお楽しみいただいてから、セットになっている「トリュフ醤油」を少しずつかけて、トリュフの芳醇な香りとともに味わう“食べ方”をおすすめています。

◇商品名：「秋月 月見かつ彩り御膳」

※全国のレストラン店舗にて販売

◇販売期間：2026年10月1日（木）～2026年11月15日（日） 予定

◇販売価格：本体価格1,830円（税込価格2,013円）



◇商品名：「月見かつ」（単品）

※全国のレストラン店舗にて販売

◇販売期間：2026年10月1日（木）～2026年11月15日（日） 予定

◇販売価格：本体価格580円（税込価格638円）



※写真はイメージです

※一部の店舗や時間によっては取り扱いがない場合がございます

※商品の数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください

※一部店舗では価格が異なります

■「とんかつ新宿さぼてん」

1966年創業の「とんかつ新宿さぼてん」は、国内外に約480店を展開するとんかつ専門店。一頭から2食分しか取れない稀少な部位を使用した「フィレブリアン」、一定の温度で熟成させ、旨みをじっくりと深めた「熟成ロースかつ」など、特製生パン粉と100%植物油を使用し低温でじっくりと仕上げた、素材本来の味を引き立てるメニューの数々は、日本をはじめアジア各国で広く親しまれています。



◇公式HP：<https://shinjuku-saboten.com/>



「とんかつ新宿さぼてん」公式オンラインショップでは、レンジで温めるだけでいつでも専門店の味が楽しめる「揚げたて冷凍かつ」シリーズなどを展開。揚げたてサクサクの状態を急速凍結した、さぼてんの技術とこだわりが詰まった逸品です。揚げる手間がかからず、トレーのままレンジで簡単に温められるため、ご自宅用にはもちろん、日頃の感謝を込めたギフトにもぴったりです。

◇公式オンラインショップ：<https://www.tonkatsu-saboten.com/>

本件に関する
お問い合わせ先

〒163-1419 東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー17階

株式会社グリーンハウスフーズ 広報室 山根 美咲

e-mail: yamanemisa@greenhouse.co.jp tel: 03-3379-1249

▼とんかつ新宿さぼてん 公式サイト

<https://shinjuku-saboten.com/>

▼とんかつ新宿さぼてん 公式X

twitter.com/shinjukusaboten

▼とんかつ新宿さぼてん 公式Instagram

<https://instagram.com/shinjukusaboten>